pizza e pasta ITALIANA

n°11 Dicembre'17
www.pizzaepastaitaliana.it anno XXVIII

SPECIALE
SIGEP
2018



La Naturale **Alternativa**

Barea presenta

KHOBA™

la farina di grano **Khorasan** da agricoltura biologica

Khorasan, un grano antico coltivato come facevano gli antichi: naturalmente.



Barea

KHOBA™

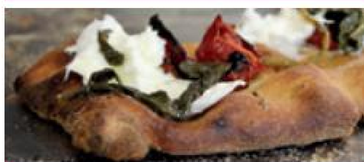
KHORASAN

ANTICO COME LA NATURA

SCEGLICI: tel. +39 0422 470222 email: info@barea.it - www.barea.it

AZIENDE

— Sommario —







di Giampiero Rorato

Nel formulare quest'anno a tutti i nostri lettori i più fervidi auguri per un Santo Natale di serenità e di pace e per un Nuovo Anno ricolmo di soddisfazioni personali, professionali ed economiche, desideriamo restare nel campo principale del nostro comune interesse: la pizza.
Tutti noi conosciamo la pizza, quella che si è imposta nel corso del tempo, in particolare la pizza napoletana, realizzata con regole ben definite, da consumare anche per strada piegata a ventaglio. È la pizza "madre", da cui sono derivate tutte le varianti esistenti, come la pizza in teglia alla romana e la pizza in pala, anche queste ormai ampiamente collaudate e ben conosciute.
E c'è anche la pizza "alla veneta" con alle spalle ormai diversi decenni storia, nata dal grande grembo della pizza napoletana, ma più sottile, senza bordo rialzato, più croccante, con lunga maturazione della pasta e anche questa è ormai diffusa e presente un po' in tutto il mondo.
Negli ultimi tempi diversi pizzaioli che hanno a lungo lavorato nei filoni storici appena descritti hanno voluto realizzare delle pizze "personalizzate" e qualcuno, con illogica supponenza, ha definito le sue pizze "gourmet", come se il "buongusto" nel confezionare le pizze appartenesse a qualche pizzaiolo privilegiato, spesso esaltato in modo ingiustificato da media che non conoscono la materia (mentre numerosi pizzaioli tradizionali, di alta caratura professionale, sono totalmente ignorati dai cosiddetti esperti e dalle guide, spesso redatte ad uso pressoché esclusivo delle persone e dei locali citati)..
Tutti i pizzaioli hanno diritto di realizzare delle pizze personalizzate, ci mancherebbe, ma, per essere chiari, non si deve confondere la pizza con la focaccia e se un qualche pizzaiolo realizzasse una focaccia con aragosta e caviale può farlo, è chiaro, ma, per piacere, non la chiami pizza, perché pizza non lo è, essendo la pizza un piatto sì nutriente, ma popolare, poco costoso, adatto a tutti, come può essere la "Margherita", prototipo delle pizze moderne.
È pur vero che la pizza si evolve, come ci sono pizzaioli intraprendenti e anche molto bravi; lo sappiamo, come sappiamo che ogni preparazione ha un suo proprio nome; guazzare nella confusione fa male a tutti, anche ai pizzaioli autodefinitici gourmets.
Comunque, cari lettori, se tutto questo succede è perché la pizza è viva, è di grande attualità e ha un futuro luminoso, per cui possiamo festeggiare il Santo Natale, Capodanno e l'Epifania, sapendo che ogni anno che passa la pizza è sempre più richiesta..
Ed col sorriso sulle labbra e con l'ottimismo dei prudenti rinnoviamo il nostro augurio di Buone Feste.

www.giampierororato.blogspot.com

COLOPHON

PIZZA E PASTA ITALIANA
Mensile di Pizza, Pasta, Enogastronomia e Cultura

edito da **PIZZA NEW S.p.A.**
Autorizzazione Tribunale di Venezia n. 1019 del 02/04/1990
Anno XXVIII - n.11 Dicembre 2017

Repertorio ROC n. 5768

DIRETTORE EDITORIALE Massimo Puggina
DIRETTORE RESPONSABILE Giampiero Rorato
SEGRETARIA DI REDAZIONE Caterina Orlandi
PUBBLICITÀ Patrizio Carrer, Caterina Orlandi
RESPONSABILE PROGETTO David Mandolin

REDAZIONE
via Sansonessa, 49 - 30021 CAORLE (Venezia)
Tel. 0421/ 212348 - Fax 0421/81007
E-mail: redazione@pizzaepastaitaliana.it
www.pizzaepastaitaliana.it

PROGETTO GRAFICO Manuel Rigo, Paola Dus, Elena Cazzuffi — *Mediagraf lab*

DIGITAL PUBLISHING Maura Trolese — *Mediagraf lab*

IN COPERTINA illustrazione di Andrea Rubele

STAMPA MEDIAGRAF S.p.A. Noventa Padovana (Pd)

COMITATO TECNICO E REDAZIONALE
Marisa Cammarano, Patrizio Carrer, Tony Gemignani (U.S.A.), David Mandolin, Gianandrea Rorato, Caterina Vianello, Laura Nascimben, Caterina Orlandi, Nives Piva, Stefano Buso.

AFFILIAZIONI INTERNAZIONALI
Pete La Chapelle (N.A.P.O. - Pizza Today, U.S.A.), P.M.Q. Steve Green (U.S.A.), P.M.Q. Russia, P.M.Q. Cina, Drew McCarthy (Canadian Pizza Magazine, Canada), Valeria Vairo (Buongiorno Italia).



ASSOCIATO ALL'UNIONE ITALIANA STAMPA PERIODICA



PER LA PUBBLICITÀ SULLE RIVISTE

ITALIA Pizza e Pasta Italiana
U.S.A. Pizza Today, P.M.Q.
GERMANIA Buongiorno Italia

TEL 0421.83148 - FAX 0421.81007

PER INFORMAZIONI, SOTTOSCRIVERE UN ABBONAMENTO O RICHIEDERE UN ARRETRATO:

TELEFONARE AL NUMERO 0421 212348
dal lun. al ven. dalle 10:00 alle 12:00
dalle 15:00 alle 17:00

INVIARE UN FAX A 0421 83178
– Servizio abbonamenti Pizza e Pasta Italiana

INVIARE UNA MAIL A
abbonamenti@pizzaepastaitaliana.it

L'abbonamento può avere inizio in qualsiasi momento dell'anno e dà diritto a ricevere 11 numeri della rivista. L'abbonamento andrà in corso dal primo numero raggiungibile.



MOLINO PASINI VI CONDUCE ALLA SCOPERTA
DELLE NUOVE CONFEZIONI DELLA

LINEA PIZZERIA

MOLINO PASINI | L'ARTE DELLA FARINA | THE ART OF FLOUR
WWW.MOLINOPASINI.COM

Vi aspettiamo a **SIGEP**
Stand **036** - Hall **B5D5**

AD: STUDIO OVER | PH: STEFANIA GIORGI | STYLING: VANDERSANDESTUDIO

prima pagina

a cura di **Patrizio Carrer**

Con i cibi piccanti si consuma meno sale e la pressione scende

C'è un modo per 'ingannare' il cervello e spingerlo a desiderare meno cibi salati: mangiare piccante e più in generale speziato. Gli amanti del gusto piccante consumano meno sale e hanno la pressione più bassa, cosa che riduce il rischio di infarto e ictus, e la chiave potrebbe stare nel fatto che le aree cerebrali stimolate dal sale e da spezie come il peperoncino sono le stesse. Emerge da una ricerca della Third Military Medical University di Chongqing, in Cina, pubblicata su Hypertension. Per lo studio sono stati arruolati 606 adulti cinesi, determinando le loro preferenze per il gusto salato o piccante. I ricercatori hanno quindi collegato tali preferenze alla pressione sanguigna, riscontrando che rispetto a quelli che non amavano i cibi piccanti i partecipanti alla ricerca che invece li consumavano avevano la pressione massima inferiore di otto millimetri di mercurio e la minima di cinque, oltre a consumare meno sale. Il team di ricerca ha anche utilizzato tecniche di imaging per esaminare due regioni del cervello - l'insula e la corteccia orbitofrontale - note per essere coinvolti nel gusto salato. È stato così rilevato che le aree stimolate dal sale e dal piccante si sovrapponevano e che anzi il piccante stimolava ulteriormente queste aree cerebrali, rendendo i partecipanti allo studio più sensibili al sale e in grado così di consumarne meno."Se si aggiungono un po 'di spezie alla cottura, si può cucinare cibo gustoso senza utilizzare tanto sale", evidenzia Zhiming Zhu, autore della ricerca. I ricercatori spiegano che essendo lo studio stato svolto sui cinesi, i risultati hanno bisogno di essere replicati per poter essere poi validi in maniera generalizzata..

Lesaffre inaugura il nuovo Baking Center

Inaugurato lo scorso ottobre, presso lo stabilimento produttivo di Sissa Trecasali, in provincia di Parma, Thomas Marechal, Direttore Generale di Lesaffre Italia, spiega le ragioni e gli obbiettivi del nuovo Baking Center dell'azienda. "Abbiamo aperto il nuovo Baking Center Lesaffre, centro di eccellenza in materia di panificazione e formulazione nuovi ingredienti, dedicato allo studio, alla formazione, al supporto tecnico e alle presentazioni commerciali dei nuovi prodotti. Fa parte di una rete nata in Francia nel 1974 composta da 38 Baking Center, presente in tutti continenti e animata oggi da più di 200 tecnici panificatori. Queste attività di ampliamento e modernizzazione, ultima in ordine temporale la nuova Cella Frigo, permetteranno a Lesaffre Italia di migliorare il proprio ciclo produttivo e di rispondere in maniera più efficiente ai bisogni dei clienti. Questi



investimenti sono stati realizzati in collaborazione con fornitori italiani, al fine di valorizzare le migliori eccellenze locali e di rendere l'impresa ancora più efficiente e competitiva» spiega Thomas Lesaffre, Direttore Marketing ingredienti di panificazione Infatti, l'Azienda è costantemente impegnata a portare avanti una politica di sviluppo sostenibile per le generazioni attuali e future, con una particolare attenzione all'ambiente. Proprio in quest'ottica, nel 2014, è stato realizzato un modernissimo impianto di cogenerazione che consente all'azienda di essere autonoma dal punto di vista energetico rimettendo in circolazione l'energia prodotta in eccesso.

La crescita di Conserve Italia

Si è chiuso con un utile netto consolidato di gruppo pari a 3,7 milioni di euro l'esercizio 2016 di Conserve Italia, il cui fatturato consolidato di gruppo si è attestato sui 900 milioni di euro con un incremento dell'1% sull'esercizio precedente grazie all'andamento positivo delle vendite delle controllate estere, salite del 10,3%. Il margine operativo lordo, spiega una nota, si è attestato a 58 milioni di euro, mentre gli investimenti sono ammontati a 48 milioni di euro con una crescita del 20% sul 2015. Intervenendo all'assemblea di approvazione del bilancio, il presidente del gruppo emiliano, Maurizio Gardini, ha sottolineato "l'importanza di un risultato positivo, nonostante alcuni eventi negativi straordinari, quali la Brexit, avvenuta pochi giorni prima dell'inizio dell'esercizio che ha impattato su tutti i 12 mesi, e l'andamento climatico non positivo dell'estate 2016. I buoni risultati - ha aggiunto - hanno consentito di svolgere al meglio la nostra 'mission aziendale' e di proseguire con progetti per sviluppare colture dedicate ad uso industriale, che offrono importanti alternative ai nostri soci nei diversi comparti di frutta, orticole e pomodoro. Progetti che ci hanno inoltre consentito di salvaguardare l'occupazione degli oltre 4 mila collaboratori del gruppo, per un totale di 3.800.000 ore lavorate, con un leggero incremento rispetto allo scorso anno". Conserve Italia è un consorzio cooperativo attivo nel settore della trasformazione alimentare, che associa 14.000 produttori agricoli e trasforma circa 570.000 tonnellate di frutta, pomodoro e vegetali, che vengono lavorati in 12 stabilimenti produttivi, di cui 9 in Italia, 2 in Francia e uno in Spagna.



a cura di **Patrizio Carrer**





Trofeo Pulcinella, i vincitori

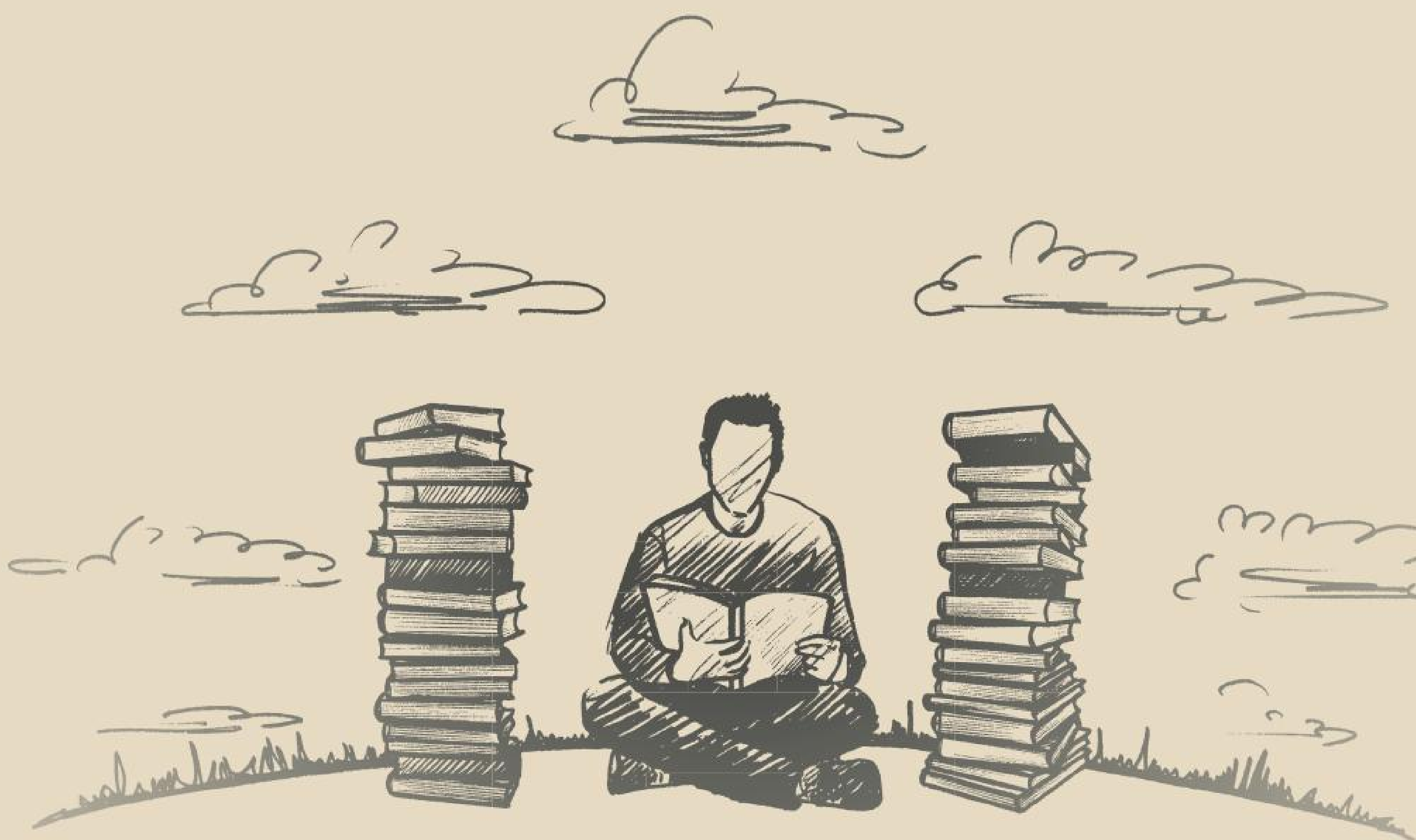
Si è svolta presso la Mostra d'Oltremare di Napoli, l'edizione 2017 del Trofeo Pulcinella. La competizione che mira a premiare i pizzaioli più bravi nelle categorie "Pizza Napoletana" e "Pizza contemporanea" è stata sponsorizzata da Molino Agugiaro e Figna, main partner dell'evento, con la linea di farine per pizza 5 Stagioni. Francesco Di Ceglie, Carmine Donzetti, Emanuele Paolella e Gaetano Paolella si sono aggiudicati la vittoria della terza edizione del Trofeo Pulcinella, classificandosi rispettivamente primi per la categoria Pizza napoletana (Di Ceglie eletto dalla giuria tecnica e Donzetti da quella popolare) e per la categoria Pizza contemporanea (Emanuele Paolella preferito dalla giuria tecnica e Gaetano Paolella premiato dalla giuria popolare).
«Il Trofeo Pulcinella - racconta Riccardo Agugiaro, export manager dell'azienda - è il trofeo per eccellenza dedicato alla pizza e ai pizzaioli napoletani: questo è il valore che la manifestazione vuole trasmettere e noi come azienda siamo molto contenti di essere stati tra i protagonisti principali della gara con tre prodotti diversi dedicati all'alimento che più di tutti rappresenta l'Italia, la pizza. Quest'anno all'iniziativa hanno partecipato 100 "magnifici" pizzaioli, 50 hanno gareggiato per la Pizza napoletana e 50 per la Pizza rivisitata. La competizione è stata sicuramente di livello grazie anche ad una giuria importante composta da giornalisti specializzati e food blogger famosi e di rilievo. Rotonda, sottile, al taglio, fragrante, morbida: ogni tipo di pizza è un successo, basta che sia buona!».



Il Formaggio Piave DOP e la pizza

Uno dei formaggi che da qualche anno si è fregiato dell'etichetta di Denominazione d'Origine Protetta è il Piave. Ricco di sapidità e frutto della grande tradizione lattiero – casearia delle montagne Bellunesi, il Piave DOP è tutelato da un Consorzio che ne garantisce l'origine, il territorio d'appartenenza e la lavorazione. Il formaggio Piave conta 4 tipologie di stagionature , dal fresco con una stagionatura media che va dai 20 ai 60 giorni, al mezzano, dai due ai 6 mesi, il Vecchio, che va da 6 mesi ad un anno e infine la selezione oro, che supera l'anno di stagionatura. La sapidità di questo formaggio veneto ben si sposa con la cucina e con la pizza, come hanno dimostrato chef e pizzaioli di prestigio, che si sono dati appuntamento al Palazzo Reale di Caserta, per celebrare questo gustoso formaggio. Spazio quindi alle creazioni degli chef Giuseppe Daddio e Rosanna Marziale che hanno declinato rispettivamente un risotto e una pasta con il Formaggio Piave Stagionato e poi via alla pizza proposta da Franco Pepe preparata con 3 tipi di stagionature diverse.





Parlare e scrivere di cibo!

Sapere quello che si acquista, conoscere i prodotti agroalimentari e sapere quello che si mangia è fondamentale per vivere bene

di Giampiero Rorato

La storia della nostra alimentazione, del nostro modo di nutritrici, dalla metà del secolo scorso in qua meriterebbe d'essere meglio conosciuta e non solo superficialmente o per sentito dire. E questo perché mai, nei secoli e nei millenni precedenti, ci sono stati, come negli ultimi settant'anni, così tanti cambiamenti, così tante mode, così tanti libri di ricette e così tante trasmissioni televisive, spesso squallide e diseducative, che è diventato difficile sapere se il cibo che mangiamo fa bene o male alla nostra salute.
Fino alla metà del secolo scorso e anche per diversi anni dopo, eravamo tutti onnivori, cioè mangiavamo di tutto, nella convinzione, come avevano insegnato gli antichi medici, che variare il cibo ci permette di assumere tutte le sostanze – proteine, carboidrati, lipidi, vitamine, minerali, ecc. – di cui il nostro corpo ha bisogno. Poi sono comparse le mode assieme a delle regole per aiutare quelle persone che si trovavano in condizioni particolari, esempio gli intolleranti al lattosio o all'aglio e così via e, in tempi più recenti, al glutine.
Ma al di là delle pochissime eccezioni, ecco sorgere con prepotenza le mode, non rispondenti alle esigenze del corpo umano, ma frutto di ideologie spesso irrazionali. E, guarda caso, queste ideologie sono sorte nel mondo del cibo proprio mentre stavano scomparendo dal mondo della politica, quasi a dirci che senza ideologie, come dire "dogmi", verità indimostrabili ma accettate, l'umanità non riesce a vivere.
Dapprima è andato sviluppandosi e facendo proseliti il vegetarianismo, che insegnava ad eliminare del tutto, o quasi, gli alimenti di origine animale, dando quindi vita a sistemi nutritivi basati su alimenti di origine vegetale, accettando, ma non sempre, uova, miele e latticini. Poi, all'interno del vegetarianismo, è nato il filone vegano, che esclude radicalmente tutti gli alimenti di origine animale o che hanno avuto rapporto con elementi del regno animale. Quindi assolutamente vietati miele, latte e latticini e, se in un certo appezzamento di terra fosse stato sparso del concime di origine animale (stallatico) il pane o la pasta ottenuti da quel frumento o la polenta fatta con quella farina di mais sono assolutamente proibiti. Poi succede che chi segue questa ideologia non va a vedere come è stato coltivato quel grano proveniente da una azienda nordamericana dotata anche di una enorme stalla con i bovini che si nutrono di insilato di mais e regalano quanto espellono alla campagna, come concime di alta qualità. Ci sono evidentemente in tutte le ideologie delle esagerazioni, ma il mondo ne ha viste sempre nel corso della sua lunghissima storia, anche se è vero che ci vorrebbe in tutti sufficiente intelligenza per rispettare la natura e salvaguardarla al meglio, poiché di essa siamo non i proprietari, ma gli usufruttuari temporanei, col dovere di lasciarla intatta e possibilmente migliore a quanti verranno dopo di noi (e qui si apre un campo immenso, affrontato in tante sedi e da tante personalità, compreso papa Francesco).
Non dimentichiamoci poi che c'è un'altra moda: il fruttarismo, i cui seguaci non mangiano né carne e né pesce, ma solo frutta dolce e ortaggi. E come ci sono ristoranti per vegetarismi e vegani ci sono anche ristoranti per fruttariani.



La dieta mediterranea



Insegnano anche oggi i dietologi, come gli antichi medici greci, romani ed arabi, che essere moderati nel cibo e variare gli alimenti fa bene al nostro organismo e fa davvero molto bene se si seguono le scoperte di Ancel Keys, lo scienziato americano che confrontando i vari modi di cibarci delle popolazioni americane e mediterranee ha individuato nella "dieta mediterranea" quella più funzionali alle reali esigenze dell'organismo. La dieta mediterranea, codificata da Keys e dai suoi collaboratori e da una scia di studiosi di tutto il mondo, insegna a privilegiare gli alimenti di origine vegetale (frutta, verdura, ortaggi, pane e cereali meglio se integrali, patate, fagioli e altri legumi, noci, semi), freschi, al naturale, di stagione, di origine locale; e poi frutta fresca come dessert giornaliero, dolci contenenti zuccheri raffinati o miele poche volte la settimana; olio di oliva come principale fonte di grassi; latticini (principalmente formaggi e yogurt) consumati giornalmente in modesta-moderata quantità; pesce e pollame consumato in quantità modesta-moderata; da zero a quattro uova la settimana; carni rosse in modesta quantità; vino consumato in quantità modesta-moderata, generalmente durante il pasto.
Ma quanti seguono oggi questa dieta considerata la più adatta per stare bene in salute e vivere a lungo? Purtroppo sembra sia stata soppiantate dalle mode, delle ideologie prima ricordate, ma, come sempre succede, la storia con i suoi corsi e ricorsi ci riporterà al punto di partenza, cioè a un regime alimentare sano, lontano dalle mode e dalle ideologie.
Ecco a cosa serve, fra l'altro, parlare e scrivere di cibo. Si può essere d'accordo o meno su quanto si legge, ma la lettura aiuta a riflettere sulla nostra alimentazione, sui prodotti che la compongono, sulla loro origine, su come sono stati prodotti e quindi ci aiuta a scegliere i cibi più adatti, come il pane del fornaio artigiano sotto casa piuttosto che il pane surgelato del supermercato.
Ma quanti hanno tempo di leggere o ascoltare quanti parlano di cibo e poi scegliere il cibo sano e buono? Sembra che per questo non ci sia proprio il tempo, presi come siamo da mille importantissime faccende e l'unica cosa che oggi conta sembra essere il costo dei prodotti esposti nei supermercati. Il maggior numero di persone acquista quello che costa meno, anche se è di scarsa o nessuna qualità, anche se non si capisce da dove arrivi, anche se gli ortaggi contenuti nei barattoli di vetro sono stati coltivati con l'impiego anche del famigerati DDT. Ma chi ci pensa a questo!

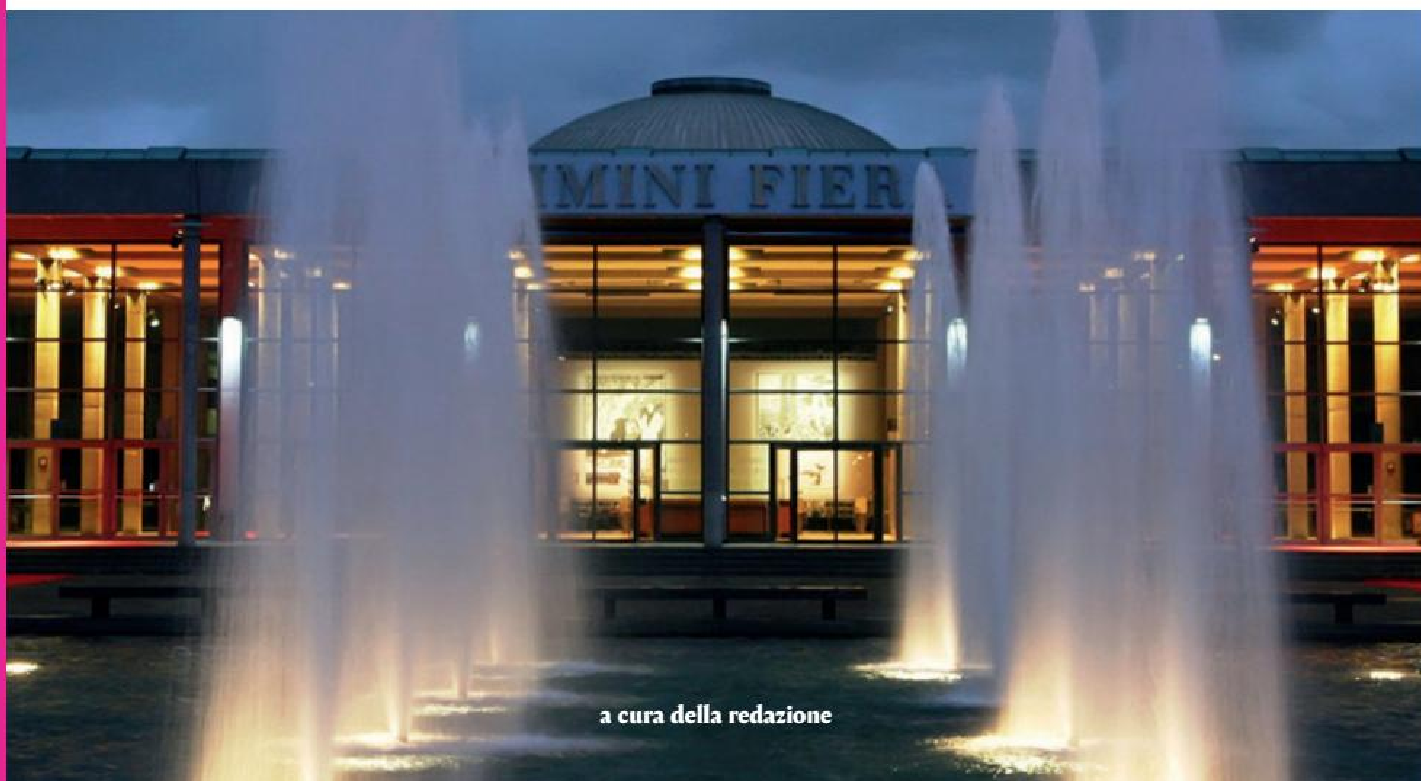


Sigep

SIGEP 2018

L'eccellenza del Made in Italy in vetrina a Rimini

Dal 20 al 24 gennaio 2018 ritorna il consueto appuntamento con il Salone Internazionale dedicato alla gelateria, alla pasticceria, all'arte bianca e alla panificazione. SIGEP, organizzato da Italian Exhibition Group (la società nata dall'integrazione tra Rimini Fiera e Fiera di Vicenza), è il salone mondiale del dolciario artigianale e, ormai sulla soglia del quarantennale, raduna l'intera filiera di un settore che rappresenta uno dei comparti economici più dinamici del made in Italy alimentare, specie in termini di internazionalizzazione. Al suo interno convivono aree merceologiche che fanno riferimento al gelato, alla pasticceria e alla panificazione artigianale, mentre si sono aggiunti in questi ultimi anni anche quelle che si riferiscono al caffè e al cioccolato. E' un salone che occupa per intero il quartiere della fiera di Rimini, dove in vista della prossima edizione si renderanno disponibili ulteriori aree derivanti da un ampliamento pianificato e realizzato negli ultimi mesi. L'area espositiva sarà quindi di 129.000 mq, con circa 1250 aziende presenti. La forte internazionalizzazione si rileva dal dato dei visitatori, il 20% esteri, provenienti da 170 Paesi. Si tratta di buyers profilati dalle aree mondiali nelle quali la propensione all'export trova maggiore attenzione. SIGEP 2018, in particolare, avrà un focus sia in termini di promozione che di contenuti verso Gli Stati Uniti.



a cura della redazione

All'anima commerciale si aggiunge un calendario imponente di eventi che si alternano di anno in anno. Solo per citarne alcuni: nell'edizione 2018 tornerà la Coppa del Mondo della Gelateria, che dopo le selezioni che stanno avvenendo in questi mesi nei rispettivi Paesi, coinvolgerà 12 nazioni dei cinque continenti; per la pasticceria segnaliamo The Pastry Queen, una sorta di campionato mondiale femminile di pasticceria; Sigep è anche l'unico salone che riunisce tutti i campionati che interessano il mondo del caffè, coi baristi che si cimentano dal vivo per aggiudicarsi un titolo assai ambito. Un terzo elemento che accredita SIGEP all'attenzione degli operatori di tutto il mondo è quello della formazione. In Italia, culla di una tradizione di valore mondiale, il Salone richiama i grandi Maestri che, a contatto col pubblico e in particolare con le nuove generazioni, trasmettono la loro professionalità. Infine, SIGEP è sostanzialmente un evento che riverbera la sua attività durante tutto l'anno. Basti pensare a Gelato World Tour e Gelato Festival di cui è partner. Senza dimenticare Barista&Farmer, il coffee talent show per il quale sono appena partite le selezioni per la prossima edizione, nel 2018 in Colombia. SIGEP 2018 è diventato l'appuntamento fisso per tutti gli operatori del settore e richiama nei 16 padiglioni della nuova fiera di Rimini, decine di migliaia di visitatori da tutto il mondo. Pastry events, focus dedicati al mondo dell'arte bianca, le competizioni dei barman come sempre i trofei mondiali di gelateria, eventi per i quali tutto il mondo si miove. Solo infatti per il titolo di Pastry Queen, cioè il titolo di migliore pasticcere al femminile sono attese concorrenti da Australia, Brasile, Colombia, Filippine, Francia, Giappone, India Marocco, Messico, Russia, Thailandia e USA.

Ciò che accade a Sigep **– afferma il Maestro Iginio Massari –** è una sfida con sé stessi e con colleghi nazionali e internazionali di grande abilità. E' uno stimolo continuo a migliorarsi. In estrema sintesi credo sia questo il grande valore dei concorsi promossi da Sigep: riescono a stimolare e imprimere una forte accelerazione verso la perfezione all'intera categoria professionale. Partecipare a concorsi così prestigiosi significa impegnarsi al massimo per eliminare i propri difetti, imparare ad affrontare e controllare l'emotività, senza perdere mai di vista il fattore tempo. Non basta essere tecnicamente ineccepibili, occorre esserlo nel tempo prestabilito. Alla fine, poi, la vittoria conquistata non è solamente la vittoria del singolo concorrente o team, ma di tutta la nazione d'appartenenza. Ai connazionali in concorso, infatti, ripeto sempre che nelle loro mani hanno l'opportunità di far vincere l'Italia intera".

cioccolateria

Si svolgerà lunedì 22 gennaio la finale di **"The Ultimate Chococake Award"**, il concorso delle torte al cioccolato promosso da Puratos Italia interamente dedicato a Belcolade. Rivolto a dieci pasticceri e cioccolatieri professionisti di età compresa tra i 18 e i 35 anni, il Chococake Award propone di creare una torta al cioccolato che rispetti determinate caratteristiche in termini di presentazione, gusto e struttura. A decretare la più bella e più buona torta al cioccolato sarà un autorevole giuria composta da Roberto Rinaldini, Paolo Sacchetti, Luca Mannori, Fabrizio Galla, Maurizio Santin, Davide Malizia e Boris Willo.

Il vincitore potrà partire per il "Vietnam cocoa tour", un incredibile viaggio in Vietnam accompagnato dai grandi Maestri della giuria tecnica, una vera e propria avventura in cui esplorare le rigogliose piantagioni di cacao che crescono sul Delta del Mekong. Per il secondo gradino del podio il premio sarà il "Belgian Chocolate Trip", il viaggio in Belgio, dove è custodita la più antica tradizione cioccolatiera belga, con l'opportunità di visitare la fabbrica di cioccolato Belcolade. Infine, il terzo classificato vincerà il "Choco-Workshop", il workshop incentrato sul cioccolato.

Visionario e fonte di fantasiose ispirazioni il tema su cui si sfideranno i migliori cioccolatieri italiani: **Futropolis**, la ricerca dei gusti del cioccolato del futuro. I concorrenti saranno chiamati a interpretare il tema nelle tre prove in gara: pièce artistica "Il Futropolitan", una scultura in cioccolato che rappresenti la vita o i gusti delle città del futuro; gusti freschi a Futropolis, una creazione di pasticceria fresca e delicata di tre consistenze diverse; chocolate on the go, uno snack al cioccolato tipico dello stile street food.



panificazione

Formazione e competizione per i giovani maestri dell'arte bianca. È riservato agli studenti degli istituti professionali il **concorso "Young Ideas"**, organizzato da Sigep e Richemont Club Italia nell'ambito di Bread Art (eventi panificazione). Saranno otto le squadre di giovani promesse che si sfideranno nelle quattro prove previste: pane, che dovrà essere realizzato seguendo alla lettera la ricetta fornita dalla giuria; pani di piccolo formato; viennoiserie, dove i concorrenti avranno la possibilità di dare libero sfogo alla propria creatività, e infine il pezzo artistico, che dovrà essere realizzato in precedenza, ma finito e assemblato sul posto, sul tema "Un'identità della tua Regione".

Tutto dovrà passare poi al vaglio della valutazione e degustazione della giuria, composta da quattro membri e dal Presidente di giuria.

Per la squadra vincitrice in palio un corso in CAST Alimenti, oltre a volumi e alla scelta tra una visita in un'azienda del settore oppure un corso di formazione Richemont per tutta la classe.

"Puntare sulle scuole per noi è un aspetto fondamentale – **commenta Roberto Perotti, presidente Richemond Club Italia** – Uno degli obiettivi è avvicinare gli studenti al nostro lavoro, che è appassionante e sa offrire grandi soddisfazioni. Il panettiere ha il privilegio di lavorare a contatto con una tradizione ultra millenaria nel cui solco non smettono di fermentare nuove energie, nuovi stili di vita e nuove soluzioni tecnologiche. Assistiamo a una sorta di passaggio di testimone, dove la tradizione della panificazione viene lasciata in eredità alle nuove generazioni, che sapranno darle interpretazioni sempre nuove. L'edizione dell'anno scorso è riuscita a raccogliere un grande entusiasmo tra i ragazzi che hanno partecipato. Quest'anno il concorso sarà fornito di elementi importanti, per alzare ulteriormente il livello di preparazione. Per i ragazzi, quindi, sarà un'occasione per mettersi alla prova, per il settore un'opportunità per imparare dalle giovani promesse una visione nuova e fresca".





caffè

Stimolanti competizioni e sostenibilità saranno i protagonisti del settore caffè a Sigep 2018. Si svolgeranno alla grande kermesse riminese le **finali di tutti e 7 i campionati italiani valevoli per il circuito World Coffee Event**. Un evento di altissimo livello, fondamentale per valorizzare al meglio la figura professionale del barista nelle diverse discipline, dalla tostatura, alla caffetteria e latte art, fino alla degustazione.

"Con questi campionati – **spiega Sonja Grant, tra i più autorevoli giudici a livello mondiale dell'associazione SCA, barista, roaster e allenatrice baristi di origine islandese, specialista del mondo caffè dal 1995** – l'Italia avrà sette ambasciatori che rappresenteranno il settore italiano del caffè nelle più autorevoli competizioni mondiali. Questa è una parte importante ed emozionante dello sviluppo dei piccoli e grandi protagonisti del caffè. I mesi/anni di preparazione pre-campionato rappresentano un percorso fondamentale per la formazione dei partecipanti. Per un barista, infatti, la partecipazione a questi campionati rappresenta un tassello di grande rilievo nella propria crescita professionale. Altro aspetto essenziale: questi campionati promuovono e valorizzano la figura professionale del barista, dando rispetto all'aspetto artigianale di questo mestiere. Sostenibilità sarà il focus della prossima edizione di Barista & Farmer, il primo e unico talent show internazionale che valorizza la filiera del caffè di qualità. Il progetto Barista & Farmer sarà ufficialmente presentato in occasione del Seoul Cafè Show al centro dell'arena del World Barista Championship, il più importante campionato internazionale per questo settore. A intervenire sul tema della sostenibilità sarà Mario Cerutti, Chief Institutional Relations & Sustainability Officer di Lavazza e Presidente Comitato Italiano Caffè. In anteprima assoluta, inoltre, Sonja Grant e Francesco Sanapo, più volte campione italiano barista e ideatore del coffee talent show, annunceranno i nomi dei 10 finalisti di Barista & Farmer 2018, che si svolgerà in Colombia, con la proiezione di uno speciale video di presentazione dei concorrenti.

FOCUS ON SIGEP 2018

DATA: 20 - 24 GENNAIO 2018;
EDIZIONE: 39° SIGEP;

INGRESSO: RISERVATO AGLI OPERATORI PROFESSIONALI;
ORARI: 9:30 – 18:00
ULTIMO GIORNO 9:30 – 15:00 (15:00 – 17:00 SOLO CON TICKET ONLINE)





up3up.it

Manca solo un ingrediente.





Uno sguardo sulla panificazione di oggi e di un tempo

di Caterina Orlandi

*e i possibili punti d'incontro tra panificazione e pizzeria con il maestro dell'arte bianca **Marino Tanfoglio***

Al Sigep di Rimini c'è il settore panificazione a complementamento dell'offerta rivolta alle panetterie che si occupano anche di dolci da forno, alle panetterie/pasticcerie, alle panetterie/pizzerie perciò questa Rivista ha intervistato uno tra i più noti esponenti dell'arte bianca in Italia.

Abbiamo incontrato il maestro Marino Tanfoglio, che opera a Marmirolo, Mantova, nella ultradecennale panetteria di famiglia. Tanfoglio è uno di quei panettieri che amano sperimentare e si è cimentato anche nel campo della pizza, proponendo un paio di anni fa al Campionato Mondiale della Pizza a Parma, fuori concorso, una pizza









realizzata con i lieviti del Prosecco dell'azienda trevigiana Bottega: il risultato era un impasto dai toni morbidi perché come ci spiega il maestro "il saccaromicete del vino è molto lento e poco aggressivo".
Marino Tanfoglio produce oltre 60 tipi di pane nella sua panetteria, dall'ANTICUS, una tipologia di pane con 48 h di lievitazione fatto con farina di semola di grano duro proveniente da Altamura, l'unica farina non locale di suo utilizzo, che gli ha valso il premio Golosario di Paolo Massobrio. Essendo un panificatore e lievitista utilizza lievito prodotto con acque fermentate partendo dalla fermentazione della frutta e del vino e lievito madre, tutto ciò conferisce delle caratteristiche sensoriali al prodotto finito, quali una maggiore durabilità nel tempo, quindi il pane è buono anche il giorno dopo e ha una maggiore digeribilità e ne risulta un prodotto più salutare, perché manipolato correttamente, secondo la tradizione. Il mondo della pizza ha sempre incuriosito Marino Tanfolgio, che non la vede some la sorella minore della panificazione ma come un'opportunità perché attualmente, più che in passato, tutti i riflettori sono puntati sul celeberrimo piatto partenopeo. Nel settore della pizza si preferiscono le lunghe maturazioni mentre nella panificazione si parla di lievitazione, si tratta di due metodi di lavoro differenti, ma entrambi con possibilità di commistione al fine di un miglioramento. Sulla pizza, Marino lavora con tutti i tipi di impasto, dipende dal risultato che intende raggiungere, ma predilige il lievito madre perché conferisce al prodotto finito più sapore sapore, gusto e benessere. Il lievito madre riesce a dare quello che c'è di buono, facendo una trasformazione lattica e non acetica, rendendo il prodotto digeribile (predigerito dal lievito). Il lievito madre viene rinfrescato da Marino anche tre volte al giorno. Finché il nostro maestro non aveva messo un piede in pizzeria, non contemplava le lunghe maturazioni, perché in panificazione non esistono, limitandosi alle 18-24 ore. Ama fare il piccolo mugnaio, mescolo le farine e predilige farine di tipo 1 e 2 perché sono legate al benessere, hanno un alto valore proteico, sono ricche di minerali e riesce a personalizzare i suoi prodotti. Grani antichi, tipo 1 + 30% di farina macinata tipo a pietra. Pizza al millesimato – mix farina tipo 1 e tipo 2 e olio di cocco nell'impasto che da una fragranza particolare è al 100% saturo ma fa bene.

"Negli ultimi 15 anni, ci dice Marino Tanfoglio, c'è uno stretto legame tra pizzeria e panetteria. I panettieri devono imparare a fare la pizza perché tanti panifici si stanno spegnendo per via dell'economia e dell'innovazione in panificio." Ed ha ragione, infatti ormai pizze e focacce si trovano nella maggioranza dei forni artigiani.

La pizza, come dimostra la crescente partecipazione di pizzaioli di tutto il mondo al Campiomnato Mondiale della Pizza, è sempre attuale, affascina mentre il pane, se non confezionate con seria professionalità e con le novità richieste dal mercato, è meno richiesto.. La presenza del pane sulle tavole sta diminuendo e Marino Tanfoglio questo lo può confermare, per quanto riguarda il suo territorio, visto che proviene da diverse generazioni di fornai,. "Con il boom economico degli anni 80, 90 e 2000, ci dice, tutti andavano dal fornaio, un lavoro che era un business redditizio per noi, poi, con l'avvento della tecnologia e della chimica, la panificazione ha subito una rivoluzione al negativo e con la GDO e il suo pane industriale spesso di ignota provenienza, c'è stata una svalutazione. Ora ci sono dei panifici che vendono tutto tranne che il pane. E' una bugia che il pane fa ingrassare, il pane cattivo si invece. Si può magiare il pane anche 3, 4 volte al giorno. Torniamo a fare il pane di 100 anni fa, cioè con buona farina, acqua lievito e sale, senza altri prodotti, secondo la tradizione. In qualche zona del nord Italia, la vedo così mentre in meridione il pane si fa ancora. Il mio amico Fabio Campoli (Roma), che fa il pane come una volta alla sera è un esempio concreto di come il pane abbia successo solo se fatto con serietà professionale. Ci sono delle intolleranze che sono date dalla cattiva composizione delle materie prime, la causa non è da attribuirsi al lievito, ma all'utilizzo scorretto di prodotti chimici e di additivi che hanno sì lo scopo di stabilizzare la materia prima, ma influenzano negativamente il prodotto di panificazione.



a cura della **Redazione**

La pizza di Salvatore Salviani

Salvatore Salviani è il pizzaiolo che la redazione di Pizza e Pasta Italiana ha interpellato per lo speciale dedicato alla fiera SIGEP 2018. Nato a Torre Annunziata in provincia di Napoli nel 1976, Salvatore si trasferisce in provincia di Parma. La sua vicenda professionale lo porta nel 1996 all'età di vent'anni a gestire la sua prima pizzeria: L'Angolo, nella cittadina di Langhirano, e successivamente un secondo locale nel capoluogo emiliano. Dopo aver partecipato a diversi corsi di specializzazione, nel 2010 diventa Master Istruttore della Scuola italiana Pizzaioli e nel novembre del 2014 consegue il titolo di Master Istruttore con Percorso Formativo Certificato. Nel 2007 ha partecipato al Campionato Mondiale della Pizza, aggiudicandosi il titolo di Campione Mondiale di Pizza Senza Glutine e il primo posto per la pizza più larga. Dal 2010 collabora con l'organizzazione del Campionato Mondiale della Pizza come giudice ai forni e staff tecnico.



ACCANTO
Salvatore Salviani

La proposta di Salvatore Salviani "Bio Emilia – Romagna"

La proposta di Salvatore Salviani è incentrata su una pizza che richiami ai prodotti del territorio d'appartenenza, quindi l'Emilia Romagna (che appunto ospita la fiera SIGEP) e in particolare la Food Valley Travel. Per l'occasione sono stati utilizzati prodotti bio come specifica appunto Salvatore "Ho cercato molti prodotti a km zero e visto che da tanti anni vivo in questa terra, ricca di prodotti di altissima qualità, ho scelto questo tipo di ricetta".
Per la farcitura: base fior di latte biologico, mousse di carciofi biologici, prosciutto crudo di Parma biologico, cialde croccanti di Parmigiano Reggiano 24 mesi, pomodorini Datterini biologici e basilico biologico.
Per L'impasto:
E'stata utilizzata una farina biologica, ottenuta in gran parte da grani locali certificati bio. La farina utilizzata ha un W relativamente basso (170 -220), dato dallo scarso indice proteico dei grani di origine italiana. A questa è stata aggiunta un ulteriore farina, ottenuta da una prima macinatura e successiva tostatura, per dare più sapore alla farina. L'idratazione è al 58% e lievtio madre biologico disidratato.

la Ricetta

Ricetta per un 1 litro di acqua

580 grammi di farina bio

58 grammi di prima macina bio

10 grammi di germe di grano tostato

10 grammi di olio extravergine bio

25 grammi di sale iodato

10 grammi di lievito madre disidratato

2/3 grammi di lievito naturale

Versare la farina e il lievio nell'impastatrice, lasciare mescolare per un minuto circa – in questo caso è stata utilizzata un'impastatrice a spirale – aggiungere la prima parte d'acqua, il 40% circa del totale – . Successivamente, aggiungere il sale e poi in fase finale aggiungere l'acqua rimanente ad impasto ultimato e infine l'olio. L'impasto dovrà avere una temperatura finale di 24 gradi. Lasciare la massa dell'impasto fuori dal frigo per circa 2 / 3 ore, e poi conservarla in frigo per 24 ore. Il giorno dopo, le palline andranno porzionate con almeno 3 ore di anticipo rispetto al servizio.









Il Panettone con prugne secche e massa di pistacchio
di Achille Zoia



di Patrizio Carrer

Il maestro pasticcere Achille Zoia è una vera e propria garanzia per il tradizionale dolce delle feste di natale, il Panettone. Milanese doc, Zoia ha un'esperienza pluridecennale nell'arte della pasticceria, una competenza e una professionalità premiati da numerosi titoli e riconoscimenti ottenuti in patria e all'estero, nel corso della sua lunga carriera. Classe 1936, Zoia è un vero e proprio punto di riferimento per i pasticceri di tutta Italia, grazie anche ai corsi tenuti presso la Scuola di Cucina Cast Alimenti dedicati ai lievitati dolci, salati e non solo. Un grande professionista, il cui valore è riconosciuto anche da Alma, l'Università della Gastronomia, che proprio al pasticcere milanese ha riservato una cattedra. Il Panettone è il dolce più noto e più apprezzato delle festività natalizie ed è letteralmente il biglietto da visita di ogni tavola delle feste, Achille Zoia ne interpreta lo spirito e lo declina con un interessante farcitura di prugne secche e massa di pistacchio.

La ricetta del Panettone con prugne secche e massa di Pistacchio

Primo Impasto

g	1000	lievito naturale
g	1000	tuorli
g	2000	acqua
g	1250	zucchero
g	4000	farina 00 per Panettone

Sciogliete lo zucchero nei tuorli e acqua, aggiungete la farina, i lieviti e lasciate impastare per circa 5-8 minuti. Completate l'impasto aggiungendo il burro.

Secondo Impasto

g	1000	farina 00 per Panettone
g	1000	zucchero
g	250	miele
g	1000	tuorli
g	1500	burro
g	50	sale
g	200	acqua (se ne cessita)
g	5	lievito di birra (facoltativo)
g	2500	prugne secche eventualmente dimezzate
g	1000	cubetti di marzapane al pistacchi essiccati

aromi vaniglia in bacche
aroma malaga

Procedete al secondo impasto mettendo nell'impastatrice: farina e primo impasto lievitato, lasciate che la pasta prenda nervo e mettete gli ingredienti nell'ordine che desiderate, facendo attenzione di non esagerare nelle quantità (è meglio metterne una volta di più che fare marcire l'impasto).



Quando avrete terminato l'operazione, aggiungete la frutta e il marzapane.
Pesate e mettete a riposare in camera calda senza umidità per 50 minuti. Eseguite la formatura e rimettere in camera calda per 5-6 ore.
Glassateli e decorateli con mandorle a bastoncino, spolverateli con zucchero a velo e cuoceteli a 180° per circa 45-50 minuti a valvola chiusa.

Per la glassa al pistacchio

g	700	mandorle bianche
g	200	pistacchi
g	200	prugne secche
g	2500	zucchero
g	1250	albume (circa)
g	100	farina di mais

Macinate la frutta con lo zucchero.

Per la massa di mandorle e pistacchio

g	650	mandorle bianche
g	350	pasta di puro pistacchio
g	2200	zucchero

Cuocete lo zucchero a 118 °C e versatelo sulla frutta secca; mescolate bene. Lasciate raffreddare e macinate il tutto fino ad ottenere una pasta fine ed omogenea.



IL GELATO

Il gelato di Antonio Mezzalira

a cura di Patrizio Carrer



Antonio Mezzalira, nato a Sandrigo in provincia di Padova nel 1978 è una figura di riferimento per la gelateria moderna. Il suo percorso professionale lo porta a collaborare con uno dei più importanti chef stellati d'Italia, Massimiliano Alajmo del ristorante "Le Calandre" di Padova e presso il Golf Club " La Montecchia", in provincia di Padova. Da questa fondamentale esperienza durata circa un anno, Antonio Mezzalira collabora con Alfredo Chiocchetto, presso il ristorante " Lo Scrigno del Duomo" a Trento, dove si approccia al mondo del gelato e dove impara a produrre un gelato di altissima qualità e dai gusti innovativi, come il gelato al Gorgonzola con pere caramellate e croccante. Questa capacità di coniugare gastronomia e gelateria diventa il marchio distintivo di Mezzalira, che apre la gelateria "Golosi di Natura" a Gazzo Padovano (PD), un vero e proprio locale di culto per tutti gli amanti del dolce freddo. Corsi di aggiornamento, consulenze con altri maestri gelatieri, uno studio continuo e la costante ricerca di ingredienti formano un mix dal successo assicurato. E proprio da questo sono state molte le soddisfazioni di Antonio Mezzalira, come la "Coppa D'Oro" considerata l'Oscar mondiale del gelato artigianale al Mig (Mostra Internazionale del Gelato) di Longarone nel 2008, in cui ha presentato il Gelato al Prosecco creato con il Col Vettoraz millesimato. Ulteriori collaborazioni di riguardo vengono effettuate tra Antonio Mezzalira e lo SHERBETH festival di Cefalù con il maestro Antonio Cappadonia nel 2010, nel 2011, nel 2012, nel 2016 e nel 2017 e ulteriore conferma nel 2011 (il 18/12/2011) a Gibbellina (TP) con la manifestazione "Gelatarte" del premio "ECCELLENZA DELLA GELATERIA ITALIANA". Fa parte del comitato G.A.T. Gelatieri Artigianali Triveneto con il Maestro Gelatiere Filippo Bano e altri eccellenti Gelatieri, è stato direttore del Gelato Festival Europa per l'anno 2014 e 2015 e giudice al tavolo presso il Campionato Mondiale della Pizza. Nel gennaio del 2017 riceve i TRE CONI della guida del Gambero Rosso, una delle massime onorificenze in Italia. Sempre nello stesso anno la gelateria Golosi di Natura è stata eletta tra le 10 migliori gelaterie d'Italia secondo la classifica di "Dissapore".



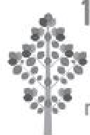
PIT 003

L'UNICO CERTIFICATO BIOMASS PLUS




IL PIU ALTO POTERE RADIANTE INFRA-ROSSO

Ideale per la cottura nel forno refrattario perché permette di cuocere non solo per Conduzione e Induzione ma anche per Irraggiamento.



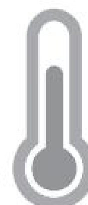
100% PURO FAGGIO

Non contiene impurità, né corteccia, né collanti né idrocarburi, né alcun tipo di additivo aggregante



UMIDITA'≤ 8%

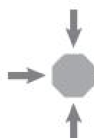
'O Sole mio permette di raggiungere la temperatura perfetta in un lampo.



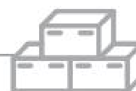
TEMPERATURA COSTANTE PIU A LUNGO

IRende molto meglio della legna tradizionale perché l'essensa del faggio migliore.

ULTRA COMPATTO

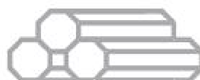


Grazie alla tecnologia di produzione unica risulta essere il più duro e compatto sul mercato



STOCCAGGIO SEMPLIFICATO

Ogni scatola pesa 18 kg e contiene 8 tronchetti permettendo facilità di stoccaggio, ordine e pulizia sotto al forno.



FORMA OTTAGONALE BREVETTATA

Soluzione unica che assicura Maneggevolezza e Stabilità evitando il rotolamento in platea.



PULITO

Testato e certificato da analisi chimica e batteriologica per la cottura di alimenti



CONVENIENTE

A parità di peso e ingombro surclassa di gran lunga in resa anche la migliore legna tradizionale

ECOLOGICO

Riduce le emissioni di monossido di carbonio nell'atmosfera, ma anche la fuliggine nel camino.





Il Tronchetto 'O SOLE MIO è Pura Energia da Biomassa, è Pura Essenza di Legno vergine dal Faggio Migliore.

'O SOLE MIO offre una alternativa ecologica piu conveniente e piu potente alla legna tradisionale perche ha un rendimento superiore e un potere calorifico costante.





Napoletana

APPROVED

SITTA
Benessere Eco-Innovativo

San Giovanni al Natisone (UD) / Italy
T. +39 0432 756883 / F. +39 0432 757462
sitta@sittasrl.com / **www.sittasrl.com**

Il Consiglio di Antonio Mezzalira:

—

Servire con crostini speziati
o sbriciolare gli stessi a strati nel gelato.



La proposta di Antonio Mezzalira per Pizza e Pasta Italiana è il gelato all'olio d'oliva extravergine

GELATO ALL'OLIO D'OLIVA EXTRAVERGINE CON NEUTRO 5

ingredienti	*quantità (gr)*
latte intero	680,00
olio extra vergine d'oliva	80,00
latte magro disidratato	60,00
saccarosio	100,00
destrosio	50,00
sciroppo di glucosio disidratato 38 de	25,00
neutro 5	5,00
—	—
totale	**1.000,00**

CON BASE 50 CREMA

ingredienti	*quantità (gr)*
latte intero	680,00
olio extra vergine d'oliva	80,00
latte magro disidratato	50,00
saccarosio	100,00
destrosio	40,00
sciroppo di glucosio disidratato 30 de	15,00
base 50 crema	35,00
—	—
totale	**1.000,00**

PROCEDIMENTO

Pastorizzare tutti gli ingredienti a 85° tranne l'olio d'oliva. Raffreddare a 4° e lasciar riposare per 12 ore la miscela sempre a 4°. Inserire nel mantecatore la miscela sopradescritta e a 0°, inserire l'olio extravergine d'oliva con l'aggiunta di 1 g. di sale, quando il mantecatore avverte che il gelato è pronto, estrarre e abbattere di temperatura. Temperatura di servizio della vetrina -12°/-13°.



Il segreto per un'ottima pizza!







CATALOGO PDF

Formaggi freschi a pasta filata in vari formati, una vasta scelta per tutti i tipi di pizzaiolo, da quello più tradizionalista al professionista con esigenze di praticità e di velocità.









Mozzarella per pizza disponibile in filoni e pretagliata in vaschetta nei vari formati: cubettata, Julienne e taglio Napoli

- Mozzarella per pizza in filoni cubettata e julienne
- Mozzarella di Bufala Campana DOP
- Mozzarella Fior Di Latte
- Formaggi filanti e affumicati
- Preparati alimentari



www.tanagrina.com

Industria Alimentare Tanagrina S.r.l.
Via della Sorgente 84030
San Pietro Al Tanagro, SA - Italy
Tel. +39 0975 398100 +39 0975 398201
commerciale@tanagrina.com



Intervista a
Luigi Odello

Il caffè in pizzeria



Vera e propria croce e delizia di ogni pizzaiolo e ristoratore, la tazzina di caffè a fine pasto può lasciare un ottimo ricordo di un pasto, oppure può diventare la nota stonata di una serata fino a quel punto perfetta. Un buon caffè è un piacere irrinunciabile per la maggior parte degli avventori in pizzeria, ma quali sono le miscele più apprezzabili? Quali possono essere i vantaggi dati dall'utilizzo di una macchina automatica o delle cialde?
Abbiamo rivolto queste ed altre domande ad un esperto, Luigi Odello, enologo, giornalista, professore a.c. in università italiane e straniere, fondatore di Odello Associati, presidente Centro Studi Assaggiatori e dell'Istituto Internazionale Assaggiatori Caffè, amministratore delegato dei Narratori del gusto, Istituto Eccellenze Italiane Certificate e Istituto Internazionale Chocolier, segretario generale dell'Istituto Nazionale Espresso Italiano e segretario accademico dell'International Academy of Sensory Analysis, membro del consiglio di amministrazione di Absis Consulting e Istituto Nazionale Grappa direttore de L'Assaggio, Sensory News, Coffee Taster e Grappa News. Nel corso della sua carriera ha maturato particolari competenze in analisi sensoriale e nell'implementazione dell'innovazione in aziende dedicando particolari approfondimenti alla programmazione neurolinguistica e all'analisi transazionale. In ambito universitario è giunto a svolgere oltre 300 ore l'anno di lezione, è relatore o correlatore di oltre 80 tesi di laurea e autore di numerose pubblicazioni.
Ha al suo attivo 17 libri e collaborazioni con le più importanti riviste del settore, è relatore in numerosi convegni sia in Italia, sia all'estero.

IL CAFFÈ

Quanto conta a fine pasto un buon caffè? Sia in termine di valutazione complessiva della cena che di scontrino medio?

Per moltissimi utenti il caffè costituisce l'ultimo ricordo che lascia un locale e credo che gli esercenti dovrebbero prestare molta attenzione al fatto che non sia un ricordo ... amaro. Purtroppo le critiche alla ristorazione in merito sono molte e le pizzerie in questo hanno un posto privilegiato. Non è tutta colpa loro: mi è già capitato di sentire torrefattori parlare di "caffè da pizzeria". Mi sono chiesto cosa intendono giungendo alla conclusione che si riferiscono a una miscela facile da estrarre, che consenta a tutto il personale di fare il caffè, di poterlo servire velocemente, che mantenga la schiuma anche se vengono fatte più tazzine (anche 8 o 10) prima di portarlo al tavolo. Ma un caffè così non può che derivare dalla partecipazione di alte percentuali di Robusta e da chicchi immaturi, quindi presentare aromi poco piacevoli e un amaro elevato accompagnato da un astringente consistente.



Per la preparazione di un buon caffè è preferibile una macchina automatica o manuale? Cosa bisogna fare per avere sempre un ottimo funzionamento della propria macchina?

Non è possibile generalizzare sul tipo di macchina: in entrambe le categorie ne esistono di ottime e di scadenti. Scelta una macchina di vaglia, quello che conta è la miscela che viene utilizzata e, nel caso delle manuali, la mano dell'operatore. E il barista ha anche la responsabilità di tarare bene il macinadosatore e di tenere tutta l'attrezzatura pulita ed efficiente.

Per una pizzeria è preferibile utilizzare il caffè in cialda od una miscela in grani?

Dipende dalla quantità di caffè che deve fare. Sotto un chilo al giorno (circa 140 tazzine) è difficile mantenere una attrezzatura professionale efficiente. Oggi oltre alle cialde esistono le capsule che, se estratte con macchine che hanno prestazioni analoghe a quelle usate per il macinato, danno davvero ottimi risultati. Senza contare che oggi esistono macchine per monodose che somigliano tantissimo alle tradizionali e salvano quindi anche quell'immagine tanto cara ai consumatori.

Per la cialda ci sono degli accorgimenti e delle attenzioni da osservare per garantire sempre un ottimo caffè al proprio cliente? E per miscele in grani?

Per le monodose dipende dalla miscela impiegata e, appunto, dall'attrezzatura. Lo stesso vale per le miscele in grani, con la complicazione che per queste abbiamo un macinadosatore da gestire. Il barista può seguire una regola molto semplice per sapere se ha macinato giusto: se ottiene 25 ml in 25 secondi di tempo significa, sempre che la macchina sia efficiente, che ha estratto correttamente. Se il tempo aumenta significa che ha macinato troppo fine e quindi è andato in sovra-estrazione (e lo nota anche dalla macchia bianca che si crea in superficie) se il tempo è inferiore ha prodotto un sotto-estratto, diagnosticabile anche dal colore chiaro della crema e dalla mancanza di sciroppposità in bocca.



Quali sono le regole base per fare un buon caffè? (Percentuale d'acqua, temperatura del caffè in uscita, presentazione della tazzina, presenza o meno di crema nel caffè, ecc.)

L'Istituto Nazionale Espresso Italiano, quasi vent'anni fa, ha scritto una regola aurea: 7 grammi di caffè per tazzina estratti a circa 90°C di temperatura e a 9 bar di pressione per ottenere 25 ml in 25 secondi di tempo. Questo in linea generale, poi ci si può divertire con i virtuosismi regolando i parametri in funzione della miscela e agendo sulla pre-infusione.

Quali sono le grandi famiglie del caffè in grani?

Sostanzialmente tre: Arabica, Robusta e miscela tra le due specie. Ma significa poco, perché se è vero che nell'Arabica possiamo trovare con maggiore frequenza nell'eccellenza e nel Robusta praticamente mai, abbiamo la possibilità di trovare Arabica con chicchi immaturi (molto frequente), fermentati, bruciacchiati e chi più ne ha più ne metta. Un buon corso di assaggiatore dà al barista la possibilità di scegliere una miscela di qualità e di verificare il proprio operato in fase di estrazione.

Per un ristorante pizzeria, o per una pizzeria pura, è importante "investire" sulla formazione dei dipendenti, sulla macchina, sulla miscela? Se sì perché?

Un dipendente ben formato fa risparmiare sul caffè più soldi di quanto non si possa fare scegliendo una miscela di scarsa qualità. E fa risparmiare sulla manutenzione delle attrezzature, perché le tiene bene. Ma c'è di più: fa fare bella figura. Si torna alla domanda iniziale: personalmente sono un buon mangiatore di pizza, mi piace molto e sto trovando sempre maggiore soddisfazione per i livelli raggiunti dai pizzaioli nella loro professione. Vorrei che arrivasse il giorno in cui potessi godere anche di un ottimo espresso finale senza dovermi preoccupare di occhieggiare lo stato di pulizia della macchina e del macinadosatore e sentirmi a disagio nel chiedere di mostrarmi il sacchetto della miscela che utilizzano.



a cura della redazione

SULLA PIZZA:

CUOCIONO IN QUALSIASI FORNO NELLO STESSO TEMPO DELLA PIZZA!

NO SPRECHI E NO PREFRITTURA!

NO PERDITA DI TEMPO!

COSTO PORZIONE SOTTO CONTROLLO!





FarmFrites Italia - Corso XX Settembre 44 - 21052 Busto Arsizio (VA) - Italia
Tel. 0039 (0) 331 786141 - info@farmfrites.com - www.farmfrites.com

CAMPIONATO MONDIALE DELLA PIZZA

27ª edizione

Un'occasione unica per conoscere, confrontarsi, sperimentare e mettersi in gioco assieme ai più grandi esperti del settore

PARMA 9-10-11 APRILE



Le farine di qualità eccellente



Le oasi produttive per una filiera esclusivamente italiana

di Giampiero Rorato

Il mondo del frumento e delle farine è in continuo movimento e in Italia sta vivendo un periodo di ripensamento con nuove approfondite ricerche, vivaci discussioni, accelerate innovazioni che non si vedevano da molto tempo. L'Aidepi, l'Associazione italiana che riunisce le industrie del dolce e della pasta, afferma che il grano italiano di qualità eccellente rappresenta solo il 10% del fabbisogno, che c'è poi un 50% di grano prodotto in Italia di media qualità, mentre ben il 40% del grano prodotto in Italia non raggiunge la qualità necessaria per ottenere della buona pasta.
Da ciò la necessità di ricorrere ad acquisti esteri, al fine di conservare all'Italia quel primato produttivo che fa della pasta prodotta in Italia una delle grandi eccellenze a livello mondiale.
Il tema è quanto mai importante e interessante e nella coscienza di molti titolari di mulini il problema di poter avere dell'ottimo frumento italiano è presente da tempo e sono state attivate numerose iniziative allo scopo di far aumentare quell'ipotizzato misero 10% di grano italiano di qualità eccellente.
Questo grande tema non riguarda solo i mulini e le industrie pastaie e dolciarie, ma tutti noi, dal panettiere artigiano di quartiere e di paese, al pasticcere, al pizzaiolo, a tutti i singoli consumatorie.
Ci sono grandi mulini che hanno rilanciato, grazie ad accordi con agricoltori loro conferenti, i grani antichi italiani (il Khorasan, il Gentil rosso, il Saragolla, il Verna, il Rieti, ecc.) o quelli ottenuti nel secolo scorso dai sapienti incroci del grande genetista Nazareno Strampelli (come il Senatore Cappelli, il Mentana, ecc.); altri che hanno concentrato il loro impegno nel realizzare delle filiere "italiane" documentate e riconoscibili, riguardanti grani di alta qualità; altri ancora stanno selezionando all'estero sui luoghi di produzione grani "tradizionali" non manipolati geneticamente, capaci di elevare i grani italiani di media e bassa qualità, salvaguardando le produzioni italiani e garantendo nel contempo farine eccellenti.
C'è, dunque, in atto una serie di operazioni a difesa del prodotto finito – pane, pizza, pasta, dolci – a garanzia dei consumatori, e c'è ancora dell'altro.
Questa rivista, che è sempre stata molto vicina anche alla parte finale della filiera, cioè alle sue due ultime fasi che sono rappresentate dai panettieri artigiani, dai pizzaioli, dai pasticceri (penultima fase) e dai consumatori (ultima fase), sa bene che proprio in questi ultimi operatori e nei consumatori finali c'è una crescente attenzione agli ingredienti usati e ai cibi che vengono consumati e, con la collaborazione di qualificati esperti, è spesso intervenuta, poiché fra gli impegni dei Pizza e Pasta italiana ci sono quelli di correttamente informare e seriamente formare i propri lettori, in particolare gli artigiani del pane e i pizzaioli.

LE AZIENDE INFORMANO





Le oasi produttive

Rachello srl
Via Everardo, 51, 31056
Musestre di Roncade TV

www.molinorachello.it

In questo mese desideriamo presentare la scelta fatta dallo storico mulino italiano Rachello, sorto nel 1901 in comune di Roncade (Treviso), sulle rive del Musestre, un piccolo corso d'acqua, sufficiente, in quei tempi lontani, a muovere la ruota del mulino.
Da anni ormai il mulino della famiglia Rachello è diventato una delle più importanti realtà molitorie del Nordest e ne scriviamo perché ha compiuto delle scelte in linea con le posizioni sempre assunte da questa rivista.
Sanno bene i fratelli Rachello che senza grani acquistati all'estero l'industria della pasta italiana andrebbe immediatamente in crisi, ma, con un'attenta, seria e costante informazione degli agricoltori della loro zona sono riusciti a realizzare una filiera tutta italiana davvero esemplare.
Innanzi tutto hanno scelto di far seminare agli agricoltori convenzionati dei semi italiani, sottoponendo la filiera, fin dalla scelta dei grani, a seri controlli e certificazioni (UNI EN ISO 22005). Scelti dunque i grani italiani da seminare, i tecnici aziendali hanno individuato i terreni più adatti per la semina. Questi terreni, denominati "Oasi", sono luoghi incontaminati, situati lontano da ogni fonte di inquinamento - industrie, sedi autostradali, ecc. - dove è possibile sviluppare un agricoltura virtuosa che segue il rigido disciplinare produttivo voluto dall'azienda.
Così operando si realizza una filiera corta - il mulino si trova al centro dell'area produttiva tra le province di Treviso e Venezia - con grano totalmente italiano avente le caratteristiche ideali per essere incluso in quella percentuale di "grano italiano di qualità eccellente", stimato dall'Aidepi.
L'esperienza del Molino Rachello, che cura anche con grande attenzione le farine "bio", sta a dimostrare che è possibile raggiungere anche nel mondo delle farine - come già fanno diversi altri ottimi mulini italiani - dei prodotti di grande qualità, incentivando gli agricoltori a tornare a produrre frumento con seme italiano, aumentandone le superfici coltivate, importando dall'estero solo quello che serve a completare le quantità richieste dal mercato e solo di qualità eccellente per la panificazione e la produzione di pasta.
Non si tratta chiaramente di un ritorno a un inutile e stupido autarchismo, ma dell'impegno a rilanciare l'agricoltura italiana e, in particolare, quella straordinaria tradizione granaria che fin dai tempi dell'antica Roma - il Molino Rachello si trova vicinissimo all'antica città paleoveneta e poi romana di Altinum - ha reso famosa l'Italia nel Mediterraneo e in Europa.
I consumatori italiani sarebbero felici se i virtuosi esempi di un buon numero di mulini, presenti in tutta la penisola, riuscissero a convincere un crescente numero di agricoltori italiani a dedicarsi con intelligente impegno alla coltivazione e produzione cerealicola di qualità.









Mutti SpA lancia un sito dedicato ai professionisti della ristorazione: professional.mutti-parma.com

Mutti S.P.A.
Industrie Conserve Alimentari
Via Traversetolo, 28 - 43022
Montechiarugolo (PR)
muttispa@muttispa.it

professional.mutti-parma.com

L'azienda Mutti di Parma, specialista del pomodoro da oltre un secolo, annuncia il lancio di professional.mutti-parma.com, un sito dedicato al canale B2B, pensato appositamente per soddisfare le esigenze dei professionisti del settore Ho.Re.Ca.

La nuova piattaforma si rivolge agli operatori professionali che già utilizzano i prodotti Mutti, e a tutti coloro che sono alla ricerca di un pomodoro eccellente, 100% italiano, con l'obiettivo di garantire la migliore qualità in molteplici preparazioni e in tante diverse modalità di consumo. Il sito, dalla grafica semplice ed elegante, accompagna gli utenti alla scoperta del mondo Mutti, mettendo a disposizione dei professionisti del settore tutta l'expertise dell'azienda di Parma, che vanta più di cento anni di esperienza nella lavorazione e trasformazione del pomodoro.

"Con questo nuovo sito vogliamo fare un primo passo utile a costruire una partnership con il pubblico professionale centrale per il nostro settore. Sarà l'occasione per avviare un dialogo costante con i ristoratori e con tutti gli intermediari della ristorazione: attraverso la piattaforma, ci proponiamo di intercettare i feedback dei nostri clienti per rispondere al meglio alle loro esigenze. Per gli operatori professionali, diventerà un nuovo modo per essere aggiornati sulle ultime novità dell'azienda Mutti dedicate al canale Food Service, e su tutte le iniziative che saranno in grado di supportare le loro attività, spiega il Marketing Mutti.

Oltre a presentare l'offerta completa dell'azienda per il canale Food Service, il sito racconta i fattori distintivi della materia prima, dalla coltivazione alla lavorazione, fino al suo confezionamento: informazioni fondamentali per tutti coloro che considerano il pomodoro un ingrediente chiave per i loro piatti e desiderano valorizzare la propria offerta, attraverso un prodotto di massima eccellenza qualitativa. La piattaforma offre infatti preziosi consigli su come abbinare i prodotti Mutti ad antipasti, primi, secondi e pizze e guida i professionisti verso la scelta del prodotto più adatto in base alla resa specifica delle diverse referenze, alla loro modalità di utilizzo, aiutandoli così a stabilire quello ottimale per le loro preparazioni.

All'interno del sito, tutte le informazioni tecniche legate all'utilizzo dei prodotti Mutti in relazione al mondo della pizza, sono frutto di un progetto di ricerca promosso e realizzato dall'azienda, nei mesi di Ottobre e Novembre 2016, in collaborazione con il Politecnico del Commercio e del Turismo (CAPAC) di Milano. Grazie a questo studio, Mutti ha invitato alcuni pizzaioli e panettieri italiani a provare i propri prodotti professionali, con l'obiettivo di esplorare il mondo del pomodoro all'interno del settore pizzeria e di individuare i bisogni e le esigenze degli utilizzatori professionali.





LE AZIENDE INFORMANO



Pale con manici smontabili e assi per la pizza in pala

Tutte le novità 2018 firmate Gi.Metal

GI.METAL
facebook@gimetal.it
Instagram @gi.metal
Youtube @gimetalsrl



Un **nuovo catalogo**, caratterizzato da una linea estetica elegante e sofisticata, un **nuovo packaging** prodotti che si rivoluziona completamente con lo scopo di valorizzare e differenziare al meglio ciascun prodotto, un **nuovo sito web** con un e-commerce responsive e intuitivo che rafforza la presenza web dell'azienda. Per l'azienda toscana il 2018 si annuncia come un anno pieno di importanti novità.
Ma quali sono le novità lato prodotti ?
Per la categoria pale per pizza le novità sono rappresentate dalla possibilità di avere pale, palettini e spazzole con **manici smontabili**, per ridurre la lunghezza totale. Una soluzione a cui Gi.Metal approda dopo anni di studi e sperimentazioni, che ha visto le prime pale smontabili realizzarsi su richiesta dei tecnici pizzaioli, spesso in giro per corsi di formazione e campionati, che manifestavano l'esigenza di trasportare i propri strumenti di lavoro in modo compatto e pratico. Il meccanismo di aggancio ideato da Gi.Metal fa sì che i due elementi del manico si incastrino perfettamente garantendo assoluta solidità e non andando a modificare la tradizionale giunzione testa-manico che, attraverso i tre rivetti in linea, garantisce una sicurezza e una stabilità senza paragoni. I vantaggi sono immediati: l'imballo è più compatto; si risparmia sui costi di trasporto verso i clienti ed è minore il rischio di danneggiamento durante il trasporto. E' la soluzione ideale per chi fa vendite a distanza.
L'altra importante novità è rappresentata dalla nuova **asse** per la gestione della **pizza al metro o pizza in pala** (nella versione liscia e forata) che sostituisce le tradizionali assi in legno, attraverso l'utilizzo dell'alluminio, un materiale leggero, solido, duraturo e più igienico.
Per la minuteria le novità sono rappresentate dalle **nuove oliere** in acciaio inox e dalla **spatola flessibile** in polimero altamente resistente al calore, antiurto e antigraffio, adatta per separare e sollevare i panetti di pasta, senza tagliare le cassette di plastica.

www.gimetal.it







Natale in giro per l'Europa: **i dolci delle feste**

Nonostante l'incredibile varietà di usanze e tradizioni gastronomiche, che rendono impossibile e (meraviglioso) orientarsi anche all'interno di una stessa nazione (la storia italiana è una delle più significative a questo proposito), c'è un'occasione che è in grado di riunire popoli, paesi, persone. Stiamo parlando del Natale, e del sentimento di sacralità e ritualità che ad esso si accompagna. Sarebbe tuttavia sbagliato pensare che le differenze non esistano: anche a Natale infatti le usanze in fatto di cibo sono molteplici. Abbiamo deciso di passare in rassegna le tavole dei paesi europei per assaggiare delizie sconosciute: vogliamo raccontarvi i dolci delle feste, dal 25 dicembre all'Epifania, portandovi in giro da un capo all'altro del continente.



di Caterina Vianello



Francia

Il dono propiziatorio nel dolce è alla base anche della Galette des Rois, una dolce di pasta, sfoglia farcita di crema alle mandorle e che nasconde al suo interno una statuina del presepe (uno dei Re Magi). Si mangia in occasione dell'Epifania.
Sulla tavola del 25 dicembre non può mancare invece il Bûche de Noël, il tronchetto di Natale. Si tratta di un pan di spagna, farcito con marmellata, e arrotolato a forma di piccolo tronco d'albero, quindi ricoperto di crema al cioccolato.



Spagna

Sulla tavola spagnola, protagonista è il torrone, eredità dell'epoca araba. Miele e mandorle lo trasformano in una delizia celebrata in particolare ad Alicante e Jijona (Valencia). Qui il dolce si chiama el duro (il duro). Si ottiene a partire da una miscela di mandorle tostate mescolate con albume e miele, appunto. La miscela viene tritata fino a diventare una massa fluida uniforme, cucinata nuovamente in pentole chiamate "boixets". Il movimento del "boix" permette di ottenere una miscela omogenea, poi versata in stampi e fatta raffreddare.
Il dolce dell'Epifania è invece il "Roscón de Reyes", a forma di ciambella, arricchito da scorza d'arancio, di limone, frutta candita, mandorle e zucchero a velo. Al suo interno vengono nascoste una mandorla e un pupazzetto raffigurante uno dei Re Magi.
Lo si vende già accompagnato da una coroncina di carta e la tradizione vuole che chi trova il pupazzo deve indossare la corona, mentre chi invece trova la mandorla dovrà offrire il dolce.



Germania

Il pane di Natale tedesco è lo Stollen: simile al nostro panettone per la presenza di uvette e canditi, se ne differenzia per la forma lunga e bassa e per la presenza di spezie. Secondo tradizione, si prepara con largo anticipo (anche due settimane) lasciandolo poi asciugare in un angolo fresco e asciutto della dispensa. Anche se la prima notizia che se ne ha risale al 1329, l'origine "ufficiale" dello Stollen viene fatta risalire alla fine del XV secolo legandola indissolubilmente alla città di Dresda.



Inghilterra

Simbolo del Natale anglosassone è Christmas pudding. Si tratta di un budino o meglio di un pasticcio (questa la traduzione) decisamente ricco: viene preparato con frutta secca (noci, nocciole mandorle uvetta), spezie (cannella, noce moscata, zenzero o chiodi di garofano). Pare fosse consumato già nel XVI secolo e le sue origini sembrano risalire alle zuppe di porridge medievali. Se inizialmente si utilizzava grasso di vari animali (il pudding nasce per conservare meglio ciò che restava della macellazione degli animali, sfruttando la pectina della frutta come conservante), la ricetta moderna prevede grasso di rognone. Ogni famiglia ha la sua ricetta e la tradizione vuole che la preparazione (piuttosto lunga) inizi la settimana che precede la prima domenica di Avvento. Si serve tradizionalmente il 25 dicembre, decorato con un rametto di agrifoglio e fatto flambé: l'alcol presente tra gli ingredienti (brandy, per esempio) lo fa fiammeggiare quasi immediatamente e gli dona il tipo colore brunito. Nell'impasto bisognerebbe inserire una moneta, a simboleggiare la buona sorte. Chi se la ritrova sotto i denti avrà davanti a sé un anno fortunato.

Paesi Bassi

Sulla tavola danese viene servito il Kerststol, un dolce molto simile allo Stollen tedesco. E' una specie di pane soffice, arricchito da uvetta, frutta candita, nocciole e pasta di mandorla. Esiste anche la variante senza la pasta di mandorle che è chiamata semplicemente "pane di Natale" ("Kerstbrood").



Finlandia

Il nome è impronunciabile e difficile, ma la loro bontà li rende immediati e semplici da mangiare. Si tratta degli Joulutorttu, sono dolcetti di pasta sfoglia a forma girandola e farciti con marmellata di prugne. Si chiamano anche Tähtitorttu, stelle di Natale, per via della forma a stella a quattro punte. Il loro aspetto ricorda un po' le nostre brioches.



Danimarca

Il dolce natalizio per eccellenza è il "Risalamande": è un budino di riso con l'aggiunta di panna, vaniglia e mandorle tritate. Viene tradizionalmente servito freddo e guarnito con una salsa alla ciliegia. Nel budino è spesso nascosta una mandorla intera che porta fortuna a chi la trova nel proprio pezzo di budino.



Scandinavia, Lettonia, Estonia...

... ma anche regno Unito, Polonia, Slovacchia e Repubblica Ceca. Una preparazione tipica che attraversa quasi tutti gli stati del Nord e dell'Est Europa e di cui i bimbi sono ghiotti sono gli Omini di Pan di zenzero, noti anche come Pepparkakor (o piparkakut in finlandese, piparkūkas in lettone, piparkoogid in estone e pepperkaker in norvegese) o Gingerbread cookies. Si tratta di biscotti dal sapore speziato, arricchiti da cannella e zenzero. La tradizione li vuole ricoperti di glassa per essere poi regalati a natale ad amici e parenti. La ricetta prevede anche sciroppo di melassa e noce moscata, chiodi di garofano, cardamomo.

In Polonia, Slovacchia e Repubblica Ceca, un mese prima delle feste si prepara l'impasto che viene poi fatto riposare e quindi cotto in forno. Due le varianti: una molto speziata trasformata appunto in biscottini che accompagnano la vodka e un'altra in cui abbonda la frutta secca, offerto come dessert. A Varsavia si servono insieme alla torta di semi di papavero, a Praga con i pernicky (le stelle alla cannella) e la vánočka, la treccia di Natale.



Pellegrino Artusi e l'unificazione a tavola!

Con il grande romagnolo è nata la cucina nazionale

di Stefano Buso



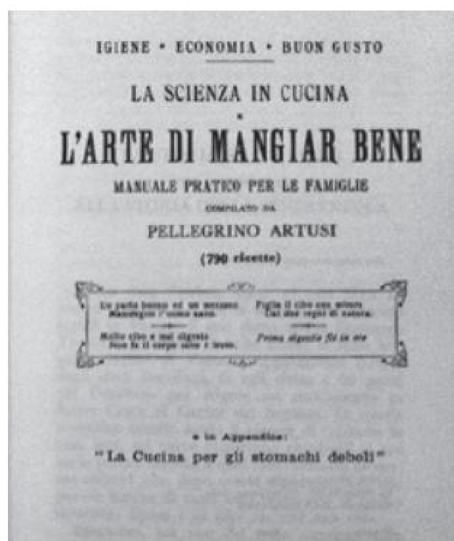


Se dopo l'Unità d'Italia per gli italiani arrivò il momento di un "linguaggio gastronomico" condiviso, il merito va attribuito al libro "La Scienza in cucina e l'arte di mangiare bene" di Pellegrino Artusi, romagnolo di nascita ma fiorentino d'adozione. Fu lui a valorizzare la cucina regionale e poi ad unificarla – in pratica – in un'unica grande tavola da Nord a Sud!
A tal proposito, nel 1970, lo storico Piero Camporesi scriveva: "Bisogna riconoscere che "La scienza in cucina" ha fatto per l'unificazione nazionale più di quanto non siano riusciti a fare i Promessi Sposi"…
La prima edizione del libro venne stampata a Firenze, nel 1891, presso la tipografia "L'Arte della Stampa" di Salvadore Landi a spese di Artusi, poiché nessun editore si era reso disponibile a finanziarlo. Nei confronti del libro appena uscito la critica si dimostrò severa, e più di qualcuno cercò persino di dissuadere l'autore dai suoi propositi. Tuttavia "la bontà" del progetto prevalse, e in poco tempo "il manuale artusiano" raggiunse insperata e imprevista popolarità, a tal punto che negli anni a seguire, fino al 1911, fu ristampata più volte (ben 15!) riscuotendo sempre brillanti risultati. Il capoluogo toscano vide la nascita del progetto editoriale di Artusi per una ragione precisa! Qualche anno prima si era trasferito da Forlimpopoli, suo paese natale, a Firenze per estendere il suo profitto – lì la sua famiglia aveva rilevato un banco per la vendita della seta – attività che gli garantì sicurezza economica e amicizie influenti.



Questa condizione sociale gli permise di vivere di rendita e di dedicarsi alle sue passioni, soprattutto i viaggi e l'enogastronomia. Visitò così le maggiori città d'Italia e le relative trattorie, facendo scorta di ricette (circa ottocento) e prendendo nota sulla loro esecuzione. Queste esperienze gli suggerirono la realizzazione di un manualetto gastronomico "ad hoc" per le famiglie. Un trattato poco tecnico, vicino alle esigenze casalinghe e attento alla stagionalità e alle primizie presenti di volta in volta nei mercati. Oltre ai piatti e alle istruzioni per realizzarli (sperimentati dai cuochi personali – Marietta Sabatini e Francesco Ruffilli) – Artusi inserì nel ricettario dettagli per la conservazione delle pietanze, l'ordine delle portate (antipasto, primo, secondo e dessert) assieme a "basilari" insegnamenti di dietetica, dalle minestre alla conclusione del pasto (nella pubblicazione è il capitolo la Cucina per gli stomachi deboli).

Un libro di cucina tutto nuovo



IGIENE • ECONOMIA • BUON GUSTO

LA SCIENZA IN CUCINA

E

L'ARTE DI MANGIAR BENE

MANUALE PRATICO PER LE FAMIGLIE

COMPILATO DA

PELLEGRINO ARTUSI

(790 ricette)

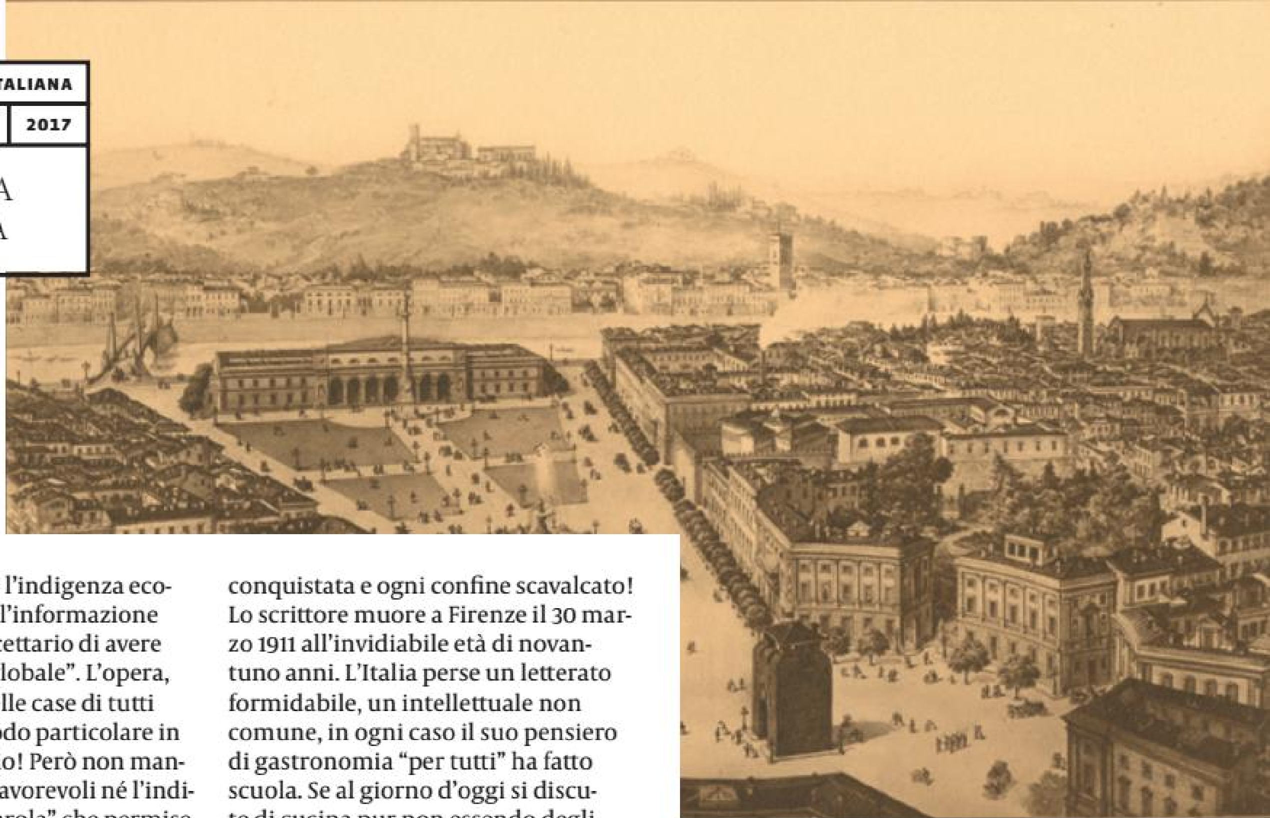
e in Appendice:

"La Cucina per gli stomachi deboli"

Tutte evidenti novità, poiché la stragrande maggioranza dei libri di cucina stampati sino ad allora non erano stati pensati per la cucina abituale, bensì per quella professionale. Per la gastronomia di tutti i giorni si aprivano così nuove e stimolanti opportunità! Inoltre, visto che durante il Risorgimento Artusi era stato patriota e membro della "Giovine Italia", inseguiva il sogno di unificare il Paese anche sotto il versante culinario! E ci riuscì, tuttavia le influenze della cucina romagnolo-toscana sono evidenti (ricette titolate all'uso di Romagna), probabilmente realtà famigliari a Pellegrino Artusi. Comunque si tratta di una piccola "trasgressione" che non pregiudica né gli intenti né l'impegno letterario. A successo raggiunto, mise in piedi una fitta corrispondenza con cuoche e massaie, ricavandone apprezzamenti e critiche, che poi gli sarebbero servite per migliorare quanto scritto. Proprio come fanno i moderni "food-blogger", quando prendono in considerazione un commento lasciato dai lettori sotto i loro articoli, nei blog o nei social-media quali Facebook o Twitter!

Altra caratteristica da rilevare è l'italiano di facile comprensione utilizzato dall'autore, un modo di esprimersi privo di termini forbiti o inutili "francesismi", tipici della letteratura di allora. Certo, rileggendolo ora alcuni termini appaiono superati, ma per l'epoca era un cambiamento considerevole. Per quanto riguarda le ricette, esse sono descritte con commenti pertinenti, ma volendole preparare al giorno d'oggi andrebbero "alleggerite" nei condimenti.

A ogni modo si guarda alla "Scienza in cucina" non tanto per un utilizzo pratico, bensì per i concetti che rappresenta e il suo peso culturale. Ed è così da oltre un secolo!



La scarsa istruzione, l'indigenza economica e i limiti dell'informazione non permisero al ricettario di avere una divulgazione "globale". L'opera, infatti, non entrò nelle case di tutti gli italiani ma in modo particolare in quelle del ceto medio! Però non mancarono né i giudizi favorevoli né l'indispensabile "passa parola" che permise alla pasta al pomodoro, sino ad allora tipica del Sud, di approdare nelle tavole del Nord, e allo stesso tempo alla cucina del settentrione di arrivare nelle regioni del Mezzogiorno. Anche l'unità gastronomica poteva dirsi così conquistata e ogni confine scavalcato! Lo scrittore muore a Firenze il 30 marzo 1911 all'invidiabile età di novantuno anni. L'Italia perse un letterato formidabile, un intellettuale non comune, in ogni caso il suo pensiero di gastronomia "per tutti" ha fatto scuola. Se al giorno d'oggi si discute di cucina pur non essendo degli addetti ai lavori o degli chef, lo si deve alla "cocciutaggine" del mercante di Forlimpopoli, che sfidò critiche e pareri contrari per dare una svolta alla gastronomia di fine '800 creando la cucina italiana moderna.

GOLOSITÀ a Montebruno

di Virgilio Pronzati



Per chi ama la quiete, la campagna, pane e dolci di straordinaria bontà, basta percorrere la statale 45 della Val Trebbia e raggiungere il piccolo comune di Montebruno.
Il tutto a circa tre quarti d'ora da Genova.

Montebruno, conosciuto sin dall'antichità col toponimo Castrum Montisbruni, è uno dei più piccoli comuni liguri contando appena 240 abitanti di cui circa cento nel nucleo comunale e il resto suddivisi in ben sette frazioni. Se nel passato era frequentato da contadini, mercanti, monaci e truppe delle ricche e potenti famiglie dei Malaspina, Fieschi e Doria che dovevano raggiungere Piacenza, oggi è la meta per gite e scampagnate fuori porta dei gourmet genovesi.

Oltre un ristorante, la farmacia e altri necessari esercizi, spicca l'Antico forno a legna Da Carlo, dove pane e dolci lievitati sono prodotti rigorosamente con il lievito madre e, non meno importante, cotti in forno a legna.





SOPRA
la famiglia Barbieri

A DESTRA
il forno a legna tradizionale con cui vengono preparati i lievitati

Questo locale ha una storia antica. Se Montebruno fu eretto comune nel 1881, il forno risale al lontano 1886. A crearlo fu Davide Barbieri bisnonno dell'attuale proprietario Carlo, che lo gestisce con la moglie Ida e il figlio Davide, fratello di Luca e Pietro. Con quest'ultimi, la famiglia Barbieri giunge alla terza generazione. Carlo, innamorato del suo lavoro, è l'esempio di come la tradizione si coniuga con l'innovazione. Ossia la creazione di nuovi prodotti realizzati con ingredienti di altissima qualità (in certi casi Bio), caratterizzati da foggie, colori e aromi, ma cotti da sempre in forno a legna.

Da ormai tanti anni Orazio, lo zio di Carlo da inizio al rito quotidiano, scaldando il forno ogni sera. A riaccenderlo alle prime ore dell'alba tocca al patron Carlo, che prosegue con l'utilizzo dei panini di burro preparati la sera prima, e l'accurata copertura dell'impasto che sta lievitando con sottili panni di lino.

Ecco la giornata di lavoro raccontata da Carlo: ***< La lavorazione dei nostri dolci lievitati inizia con la preparazione del lievito madre al mattino intorno alle 6.00. Dopo un'ora si fa il primo rinfresco con acqua e farina, si lascia riposare tre ore al caldo e si ripete l'operazione per tre volte.***

Nel tardo pomeriggio, il lievito madre è pronto per il primo impasto. Questa fase richiede circa un'ora di lavorazione perché gli ingredienti sono messi uno per volta per amalgamarsi molto bene tra loro. Nel caso del panettone quattro stagioni, occorrono circa 20 ore di riposo prima di poter fare il secondo impasto. Servirà un'altra ora per aggiungere farina, burro, uova, zucchero e frutta candita e portare a termine l'impasto. Quest'ultimo è diviso in 4 parti e vi si aggiunge un ripieno per ogni stagione: amarene per la primavera, albicocca per l'estate, marroni per l'autunno, cioccolato per l' inverno >.

<Per gli ingredienti dei dolci lievitati - continua Carlo - abbiamo scelto una farina di grano nazionale macinata a pietra del molino Dallagiovanna che mantiene tutte le proprietà nutrizionali del grano; non contiene additivi ed è in grado di resistere ai lunghi impasti e alla tante ore di lievitazione. Il burro scelto è di pura panna fresca proveniente da latte di prima qualità. Il tuorlo d'uovo proviene da galline allevate a terra. Nessuno dei nostri lievitati contengono coloranti, conservanti o monodigliceridi. Hanno una durata di circa 60 giorni e essere conservati in un luogo asciutto e possibilmente al buio>.

La filosofia produttiva di Carlo e Ida è apparentemente semplice ma rigorosa. Solo materie prime di alta qualità di produttori artigianali, possibilmente del territorio e bio. Due parole sul lievito madre: più digeribile rispetto al lievito di birra ed è più sano. E' un impasto fermentato in cui si sviluppano batteri e fermenti lattici che, producendo anidride carbonica, favoriscono la lievitazione naturale. Non solo: sia i dolci che il pane hanno una maggiore durata, esprimendo esclusivi profumi e sapori.

Pani leggeri e fragranti e dolci irrinunciabili. Il filoncino salato è semplicemente squisito. Una specialità davvero unica: lavorato ancora con le regole artigianali di una volta. Lo stesso per la Micca di Montebruno e la mitica Focaccia Genovese con l'olio.



FAMIGLIA BARBIERI
MAESTRI FORNAI DAL 1886
MONTEBRUNO
• LIGURIA •



IN FOTO
alcuni prodotti da forno realizzati dalla famiglia Barbieri



Ecco un piccolo elenco delle specialità create giornalmente da Ida e Carlo. Il **BACIO DI MONTEBRUNO**, nato negli anni '80 aggiungendo le nocciole Piemonte IGP alla ricetta della pasta frolla della nonna Il giorno seguente aggiungiamo le nocciole Piemonte e cominciamo la lavorazione. Una volta cotti e raffreddati sono uniti a mano con una crema alla nocciola e confezionati.

Le **SOPHIE DI MONTEBRUNO** (di vari tipi) di cui vertice quelle al cioccolato e scorzetta di arancia. Il nome è un omaggio a Sophie Blanchard, la prima donna aeronauta professionista, la quale durante un'ascensione in mongolfiera fu spinta dalle correnti fino a Montebruno, in Valtrebbia, dove atterrò. Gli ingredienti utilizzati per le Sophie sono farina, burro di crema di latte, uova selezionate da galline allevate a terra e l'aroma distintivo per ogni sophia: caffè, cocco, cioccolato o variazioni di cereali.



I **CANESTRELLI DI MONTEBRUNO**, fatti con pasta frolla (che assieme al "negie", ossia le cialde, erano gli unici dolci di strada venduti a Genova nel Medioevo). L'impasto della pasta frolla viene fatto un giorno prima per permettere alla stessa di riposare e farle perdere elasticità. Una volta cotti e raffreddati sono uniti a mano con una crema alla nocciola e confezionati. Tre autentiche golosità: chi le assaggia, rischia di diventarne dipendente! Curiosità. Un affezionato cliente ha scritto:

—

"Essere a Montebruno e non fermarsi da Carlo, è come passare da Piazza Duomo a Milano senza voltarsi."

—

Poi le soffici Brioches sempre con lievito madre, il Pandolce Classico Genovese e quello Antica Genova, entrambi emblemi di Genova, i rari Canestrellini di castagne di Montebruno e tanti altri.

Tornando al pane e ai dolci, gran parte di questi, stanno meritatamente per ricevere la De. Co. Il dinamico e giovane sindaco di Montebruno Mirko Bardini, è al lavoro per far ottenere il riconoscimento dei prodotti da forno dolci e salati e altre peculiarità di Montebruno. I prodotti segnalati per la De. Co.: Dolci: Canestrelli di Montebruno, Baci di Montebruno, Canestrellini di castagne di Montebruno e Sophie al cioccolato e arancia. Salati: Micca di Montebruno e Filone di Montebruno Entrambi col lievito madre. Da Carlo oltre a vari tipi di cioccolato, conserve, pasta e riso, vini e liquori, ci sono formaggi e salumi di aziende che operano sul territorio da anni.

Forni Rotanti e Fissi

a legna, pellets, gas e combinati

Marana Forni è **l'inventore del primo forno rotante** per pizza **Rotoforno® SU&GIU®** che ha rivoluzionato il mondo della pizza **dal 1992**!















Fornitore Tecnico Ufficiale











see Official Listing





SIAMO PRESENTI IN OLTRE 75 PAESI NEL MONDO

MADE IN ITALY

Marana®





" Un grazie a tutti voi che, da 25 anni con la vostra fiducia siete parte della nostra storia "

Ferdinando Marana

25th anniversario 1992 - 2017

www.maranaforni.it - info@maranaforni.it

Tel. +39 045.6704503

Matrimonio tra dolci *e vini*

di Virgilio Pronzati

Nei periodi festivi, in particolare quelli di Natale e fine anno, è il momento dei dolci. Irrinunciabili golosità per grandi e piccini, che troneggiano sulle tavole degli italiani. Oltre i dolci casalinghi di fanciullesca memoria che caratterizzano tutti i comuni del nostro stivale, ci sono quelli di notorietà nazionale, conosciuti e apprezzati anche all'estero. Spesso i dolci, come succede per altri cibi, sono penalizzati per abbinamenti sbagliati. Premesso che i dolci sono classificati secondo le tipologie e temperature.

Quindi freddi e caldi, a pasta lievitata e non, secchi, torte farcite ecc. Ecco alcuni suggerimenti per appezzarli al meglio. Col pandoro, Saint Honorè, bavarese ai frutti bianchi, alla vaniglia, e panna cotta, l'Asti servito a 8-9°C in coppe con stelo alto. L'effervescenza, freschezza e l'aromaticità del vino ne riequilibrano la paciosa percezione grassa. Il panettone e la veneziana essendo meno grassi ma con aromi più compositi per i canditi, si abbinano bene con i Moscato d'Asti, dell'Oltrepò Pavese e dei Colli Euganei, serviti come i precedenti. Con la gubana - se la grappa non predomina - vini passiti come Verduzzo di Ramandolo, Recioto di Gambellara e Moscato di Noto, serviti a 7-8°C in piccoli calici a tulipano con stelo alto.



Col panforte ricco di frutti secchi e spezie, ci vogliono rossi dolci e pieni come Recioto della Valpolicella, l'Elba Aleatico e il Manduria passito, serviti a 9-10°C in piccoli calici con stelo alto. Mentre con la cassata (torta) vini bianchi dolci e passiti di grande persistenza aromatica come i Moscato di Pantelleria passito, Valle d'Aosta Moscato di Chambave Passito e Moscato di Trani, serviti a 8-9°C in ampi tulipani con stelo alto. Biscotti come cantucci, pasta frolla e petit four e altri similari, Vin Santo del Chianti, Caluso Passito, Marsala Oro Dolce, serviti alle stesse modalità dei precedenti.

Gli stessi vini con dolci al cioccolato dove quest'ultimo non supera il 35%. Se maggiormente prevalente, vini liquorosi come Porto Ruby, Sherry cream, Madeira Malsey e Malaga Dolce Negro, serviti a 10-11°C in calici medi e panciuti. Con torte di pan di Genova* farcite con liquori, distillati e creme, solo liquori dolci. Nessun vino con torte gelato, per la bassa temperatura che causa l'anestesia delle papille gustative.

** Il nome Pan di Spagna deve essere cambiato in Pan di Genova. Infatti, la sua origine non è spagnola ma italiana, e precisamente di Genova. La sua creazione è monto antica. Sue notizie risalgono al 1500, quando fu inserito tra i mangiari dei commensali della Repubblica genovese. Ma la sua notorietò si affermò soprattutto nella metà del secolo XIX, quando col nome Pan di Genova, fu inserito dalla scuola di Berlino nella prova di esami per maestri pasticceri. A ricordo della Spagna, un interessante aneddoto. Nel 1749, quando l'ambasciatore della Repubblica di Genova, il marchese Domenico Pallavicini, ospite a corte di re Ferdinando, col fine di conquistarsi le simpatie del monarca, fece preparare dal suo cuoco personale Giovanni Battista Cabona, un dolce in onore del re spagnolo, che chiamò Pan di Spagna. Dolce già conosciuto e consumato dai genovesi circa due secoli prima.*





LE AZIENDE INFORMANO

DENTI
FARINE, NATURALMENTE.

Molino Denti
Via Rosario Livatino, 3/A,
42020 Borzano di Albinea RE
tel 0522 350085
info@molinodenti.it
www.farinainfibra.it

Novità dal "Cuore del grano"



Molino Denti è specializzato nella produzione di farine 100% naturali da oltreda oltre 60 anni, con due stabilimenti produttivi di ultima generazione nelle colline tra Reggio Emilia e Parma, nel cuore dell'eccellenza agroalimentare italiana. Quest'anno Molino Denti presenta la nuova linea INFIBRA VIVA: miscele completamente naturali con tutti i nutrienti del chicco di grano (vitamine, sali minerali, fibre, ecc.), per esaltare gusto, profumi e sapori di ogni preparazione da forno, rispondendo alle crescenti esigenze di benessere e gusto del consumatore moderno.

I prodotti della gamma INFIBRA VIVA sono ottenuti selezionando direttamente dalla macinazione le parti più pregiate e più ricche di fibre del chicco di grano che, tramite trattamento termico, vengono tostate per esaltarne il profumo. Questo procedimento garantisce inoltre un abbassamento dei valori di umidità degli stessi prodotti, offrendone una maggiore durata nel tempo. Tutti i valori nutrizionali non subiscono alterazioni o variazioni e, come dimostrato dalle nostre analisi universitarie, tutti gli componenti nutritivi restano intatti. Le miscele sono naturali al 100%, senza coadiuvanti o additivi.

I prodotti INFIBRA VIVA possono essere miscelati alle tradizionali farine di tipo "0" e "00" in percentuale consigliata tra il 3 e il 5%, ma è possibile utilizzarle anche in percentuali maggiori a seconda del risultato desiderato. Aggiungendo i prodotti INFBRA VIVA, si ottengono impasti a maggiore assorbimento di acqua e quindi con maggiore resa, e si può ridurre la quantità di grassi di ogni impasto grazie al germe di grano, un vero e proprio concentrato di sostanze nutritive e acidi grassi.
Utilizzando percentuali d'uso diverse si ha la possibilità di personalizzare il proprio prodotto finale rendendolo unico, rispetto ad altri.



www.molinodenti.it




INFIBRA
VIVA

Le birre



di Natale

di Alfonso Del Forno

Con l'avvicinarsi delle feste natalizie, si cominciano a respirare nell'aria gli aromi della gastronomia tipica di questo periodo e, complice il freddo che avanza, si è propensi a consumare pasti più calorici e a bere bevande più alcoliche.
Questa atmosfera conviviale e festosa non lascia indifferente il mondo della birra, da sempre protagonista dei momenti di condivisione degli amanti del buon bere e della buona tavola.
Non a caso cominciano ad apparire in pub, ristoranti ed beershop le cosiddette Birre di Natale, una tipologia di birra che, per certi versi, affonda le proprie origini nella notte dei tempi. Il BJCP (Beer Judge Certification Program), organismo americano che identifica tutti gli stili birrari esistenti al mondo, non ha mai classificato queste birre in una categoria specifica, ma le cita quando si parla di Winter Ale, le birre invernali in cui si possono utilizzare molte materie prime diverse da quelle convenzionali, proprio come avviene nelle birre di Natale.
La caratteristica principale di queste birre, che sono attese un anno intero dagli appassionati del genere, è l'assoluta anarchia della ricetta, demandata alla bravura dei singoli birrai.



In genere la differenza la fanno i paesi di origine delle singole birre, che per scuola e cultura brassicola, sono diversi tra loro. Partiamo col vedere cosa accade in Belgio, che in assoluto rappresenta la patria della Birre di Natale. Qui le caratteristiche comuni a tutte le produzioni "natalizie" sono di certo l'elevato grado alcolico, l'importante speziatura, con prevalenza di noce moscata, zenzero e cannella, e dalla presenza dello zucchero candito. Queste birre prendono il nome di Kerstbier, che di base sono delle Belgian Strong Ale a cui vengono aggiunti gli ingredienti indicati sopra.
Se dal Belgio facciamo un salto nel Regno Unito, possiamo trovare le Winter Warmer, il cui nome è già tutto un programma. Alta gradazione alcolica e speziatura sono le caratteristiche principali, come le antiche Lambwool. Anche se questa tipologia di birra non è espressamente riconducibile alle produzioni di Natale, è di fatto l'equivalente delle Kerstbier. Rappresentano di certo uno dei rari casi in cui le produzioni brassicole britanniche concedono una deroga all'utilizzo delle spezie nella ricetta. Gli stili di partenza per queste birre sono in genere Old Ale e Barley Wine.
Un caso a parte è la Germania, paese che non concede deroghe alla produzione delle birre tradizionali e quindi non ha mai avuto produzioni specifiche di birre natalizie.
Cosa completamente diversa avviene in paesi non legati alle tradizioni brassicole, come Stati Uniti e Italia.
Negli USA troviamo tantissime tipologie di Birre di Natale, ispirate proprio ai paesi europei più impegnati in tal senso, come il Belgio e Gran Bretagna. C'è da dire che i nord americani amano estremizzare le birre da loro prodotte e spesso si dedicano alle luppolature espreme, condizionando fortemente le caratteristiche organolettiche delle birre a cui si ispirano, cosa che accade puntualmente anche in questo caso.
Chiudiamo la rassegna delle Birre di Natale con il nostro paese. L'Italia notoriamente trae grande ispirazione proprio dalla cultura brassicola belga. Pur partendo da queste tipologie di birre, molto alcoliche e morbide, la forte sensibilità rispetto alla cultura della valorizzazione del territorio spinge gli italiani a utilizzare spezie locali nella ricetta delle Birre di Natale. Elemento ancora più caratterizzante è l'utilizzo delle botti quale contenitore per affinare e far maturare le birre, che nello specifico, creano i presupposti per produrre birre molto caratterizzate dalla qualità delle materie prime e dalle tecniche di produzione.



Illustrazioni di Antonella Manenti



BIRRE LUCANE SOLO DA TERRE INCONTAMINATE NASCE L'ECCELLENZA.

Basta percorrere la Lucania per trovarsi in vallate incontaminate ricche di vegetazione, boschi fittissimi, selvaggina e acque sorgive purissime. È qui che nascono le birre Lucane di Morena, attingendo ai prodotti della propria terra e all'esperienza dei propri mastri birrai. In questo contesto non potevano che nascere birre genuine ed eccellenti alle quali sono state conferiti subito prestigiosi premi internazionali: Birra Morena Gran Riserva Lucana, nel 2016 e nel 2017 si è aggiudicata il titolo di vincitore italiano nello stile Barley Wine ai World Beer Awards di Londra. Il medagliere si arricchisce ancora all'IBC di Londra 2017 con i premi assegnati a Birra Morena Lucana Bianca e Birra Morena Lucana Bio. Inserire queste birre nei vostri punti vendita significa arricchire e qualificare la vostra offerta.

Birra Gran Riserva Lucana



Birra Lucana Bio



Birra Lucana Bianca



Contattaci per maggiori informazioni: info@birramorena.com
www.birramorena.com



Buoni? ...leggeri? ...sani? ...i wurstel



A chi non è mai capitato di tornare a casa dopo una intensa giornata lavorativa e ricca di ogni tipo di impegni, casomai dopo aver fatto anche una sessione di attività sportiva in palestra per scaricare la tensione accumulata, e di essere così stanchi di non avere la minima voglia di cucinare, ma allo stesso tempo si avverte un intenso languore allo stomaco? penso che sia capitato un pò a tutti. In questi casi, presi dalla fiacca si apre il frigo in cerca di una soluzione e l'occhio cade sui wurstel. si pensa subito che sono facili e veloci da cucinare e sono poi proteine. se poi dulcis in fundo sono wurstel di pollo o tacchino li consideriamo immediatamente prodotti light ovvero leggeri salutari e genuini. spesso, però, non c'è nulla di più sbagliato.

I wurstel sono insaccati (salumi avvolti in un insacco o pellicola, in passato costituito dall'intestino degli animali e attualmente sostituiti da materiali sintetici o in certi casi assente) originari della Germania ed Austria con una iniziale forma di salsicciotto allungato con all'interno un impasto molto fine per lo più di carne suina, alcune ma rare volte bovina e poi recentemente di pollo o tacchino.



Dott.ssa Marisa Cammarano - Biologa Nutrizionista





In commercio esistono wurstel di elevata qualità (fatti in maniera artigianale e usando carni pregiate e metodi tradizionali) e altri di minor valore. Questi, infatti, si ottengono dagli scarti degli animali (cioè dai resti di macellazione come le carni da spolpo meccanico delle ossa, ricche di tessuto connettivo quindi con proteine di minor valenza nutrizionale e risultano essere ricchi di sale o di glutammato per insaporirli, contraddistinti dalla sigla E621 al quale a tutt'oggi la scienza si divide tra chi sostiene che fa male alla salute e chi la pensa in maniera opposta.
I wurstel industriali spesso sono ricchi di additivi tra i quali primeggiano i conservanti (soprattutto i nitriti), gli addensanti, gli stabilizzanti (soprattutto i polifosfati), gli aromi (spesso sostanze di sintesi come per esempio l'aroma di affumicatura), gli antiossidanti. Frequentemente, i wurstel industriali sono privi di budello e vengono confezionati sottovuoto in pellicole termoretraibili. Dopo il confezionamento vengono sottoposti ad un trattamento termico la pastorizzazione per 15 minuti a 70 °C per abbattere l'eventuale presenza di microorganismi.

Detto ciò, vi è da aggiungere il fatto che lo IARC (International Agency of Research on Cancer) ha stilato una classifica secondo i gruppi di cancerogenicità ed ha inserito le carni lavorate, tra cui anche i wurstel nel gruppo 1 (sostanze in grado di provocare tumori). Secondo l'OMS il consumo di 50 gr al giorno di carni conservate aumenta del 18% il rischio d'insorgenza di tumori specialmente allo stomaco ed al colon retto. Appare evidente che non si avrebbe una maggiore incidenza di fenomeni tumorali se le carni lavorate fossero introdotte nella nostra alimentazione nell'ambito di una dieta varia ed equilibrata quindi, in un regime alimentare nel quale gli alimenti sono diversificati, come accade nella dieta mediterranea costituita soprattutto da cereali integrali, frutta e verdura fresca e di stagione, pesce, frutta secca, legumi, olio extra vergine di oliva e solo ogni tanto la carme. Ad ogni modo, l'Italia nonostante sia la patria della dieta mediterranea, pochissima gente la segue costantemente associandovi anche uno stile di vita sano (niente fumo, poco alcol, costante movimento fisico ecc.

Tra gli additivi che di norma vengono aggiunti ai wurstel industriali più pericolosi sono indubbiamente i nitriti conosciuti anche come NO2 oppure E 249 e E 250 attualmente inseriti nel gruppo 2 della classifica redatta dallo IARC. Queste sostanze sono aggiunte ai wurstel per evitare il rischio di contaminazione di Clostridium botulinum. Attraverso l'alimentazione assumiamo spesso i nitrati NO3 che però nel nostro corpo si trasformano in nitriti, i quali, a loro volta, possono reagire con le ammine presenti nell'intestino generando le nitrosammine, che sono sostanze cancerogene. Spesso nelle carni trattate con nitriti o nitrati si aggiunge anche l'acido ascorbico (Vit C), che contrasta la formazione delle nitrosammine. Quindi se proprio dobbiamo consumare prodotti trattati è meglio scegliere quelli che in etichetta riportano la dicitura con Vitamina C. Appare chiaro che è bene ridurre fortemente i consumi di nitrati riducendo i consumi di derivati delle carni che li contengono ed avere l'abitudine di consumare le carni contenenti nitrati con contorno di verdure o ortaggi freschi che spesso contengono buone dosi di vitamina C. Non sono da meno anche i wurstel di carni bianche (pollo e tacchino), carni, ovviamente, separate meccanicamente, inoltre, questi contengono latte scremato in polvere reidratato, acqua, sale, aromi, amidi, fibre ed esaltatori di sapidità, destrosio, nitrito di sodio, polifosfati e aroma di affumicatura. Alcuni wurstel riportano la dicitura senza glutine o senza lattosio per poterne permettere l'uso a chi, invece, è intollerante al glutine o al lattosio. La carne separata meccanicamente non appartiene alle cosiddette carni convenzionali, bensì alle carni ristrutturate poiché subiscono delle forti modificazioni; non a caso grazie alla direttiva CE 101/2001, ai fini dell'etichettatura non può essere definita carne. A seguito delle operazioni di rifilatura delle carcasse spesso rimane una quota variabile di carne adesa alle ossa. Le proprietà nutrizionali di questa carne vengono meno



perché la sua estrazione viene effettuata attraverso particolari processi tecnologici (fondamentalmente elevate pressioni). Infatti, a fine trattamento si ottiene un sottoprodotto caratterizzato dal fatto di essere spalmabile, spesso ricco di lipidi, con basso contenuto di proteine.
È importante sottolineare che la CSM viene estratta al 90 % da pollame, la restante da suini. Dai ruminanti, dal 2001, è vietata l'estrazione a causa dell'encefalopatia Spongiforme.
Questa carne è caratterizzata dal basso costo di produzione. Si ottiene, come accennato, facendo uso di elevati pressioni (fino a 400 bar) un ammasso soffice e cremoso: Pink slime. Si verifica però, la perdita totale della struttura delle fibre muscolari originarie. Questa massa è caratterizzata dall'elevata concentrazione di Calcio, di colesterolo, di grassi, di osteocalcina (presente nel midollo osseo), di fosfati, di collagene e costituisce un terreno fertilissimo per la riproduzione e sviluppo di microrganismi patogeni, proprio per questo la CSM deve essere conservata a basse temperature e deve essere consumata solo dopo adeguata cottura.

Moltissimi conoscono gli effetti di una dieta ricca di grassi, di colesterolo, di fosfati ma in pochi sanno a cosa si può andare incontro con una dieta ricca di calcio. l'eccesso di calcio causa calcificazione patologica dei reni, disturbi nervosi, renali e cardiaci.
A seguito dell'analisi appena fatta sulla Carne Separata Meccanicamente appare chiaro che gli alimenti ottenuti da questi sottoprodotti non sono un pericolo immediato per la salute umana, ma non sono sicuramente salutari soprattutto se consumati regolarmente. Perciò, senza creare allarmismi si può affermare che i wurstel si possono mangiare nell'ambito di una dieta equilibrata e variegata ma vanno scelti quelli di qualità. quindi se quando la sera rientrando a casa non abbiamo voglia di cucinare ma vogliamo mangiare un piatto veloce e ricco di proteine possiamo optare per i legumi in scatola abbinandoli per esempio poi a della fresca insalata di stagione.

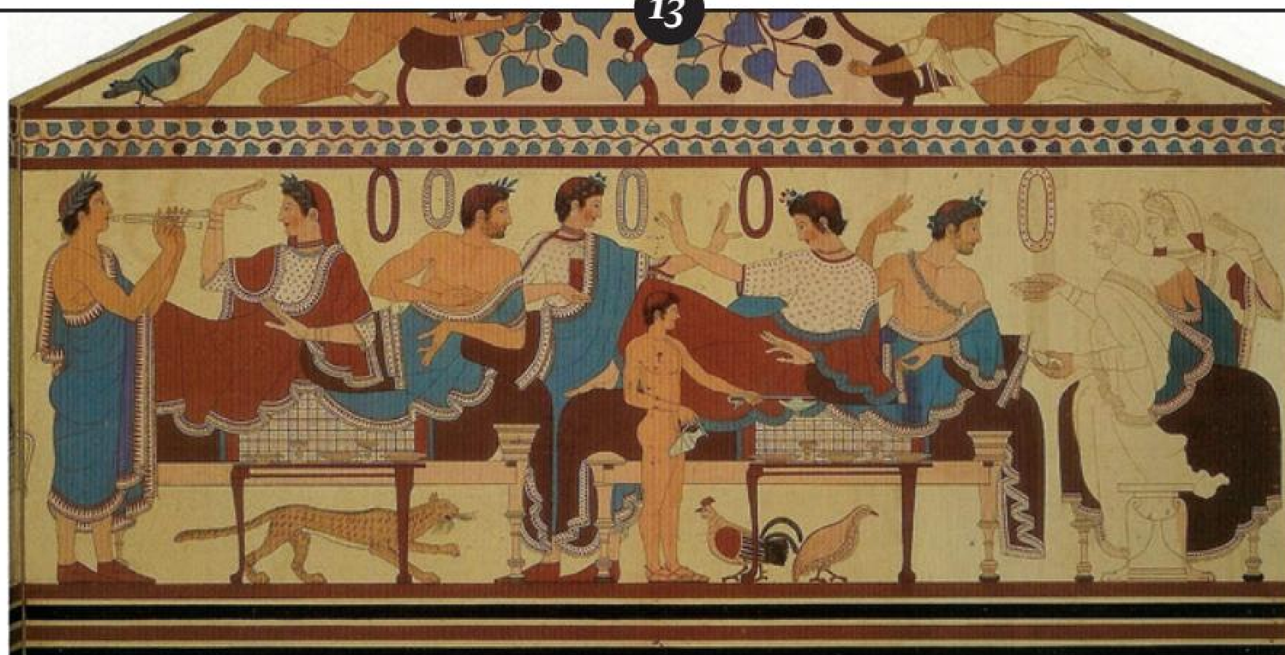




Dalle "mensae" romane alle pizze

Come nasce una tradizione

13



SOTTO
Libum romano



ACCANTO
Il triclinio romano a Pompei

Come abbiamo visto il mese scorso, presso i romani i piatti posti in tavola consistevano in dischi di pasta ben cotta, denominati "mensae". Questo presso il popolo, perché nelle case dei più ricchi, i patrizi (le famiglie più antiche e più ricche, discendenti dirette dei "padri della patria"), i piatti potevano essere addirittura d'oro o d'argento. Le "mensae" di pasta erano poi molto comode soprattutto per accogliere carni arroste e umidi gocciolanti di sapidi sughi. Ma i Romani non avevano solo le "mensae"di pasta di pane, sapendo impiegare le farine di cereali per preparare le "pultes", vale a dire le tenere polente molto adatte ai bambini, agli anziani e agli ammalati.
Ed è proprio dalle "mensae" e dalle "pultes" che deriva la nostra pizza.

Per approfondire l'argomento ci affidiamo agli studiosi della lingua italiana, prendendo subito in esame quanto è scritto nel "Grande Dizionario della Lingua Italiana" della UTET. "Pizza – si legge nel Dizionario – (significa) focaccia di farina di grano o altro cereale, salata o dolce, per lo più di forma rotonda e piatta". Altri autori con la parola pizza indicano "schiacciate di farina" e nei tanti dizionari usciti in Italia negli ultimi decenni si trovano molti sinonimi, come "crostata", "offa", "piccia", "stiacciata", "sfogliata", "focaccia" e anche "pizza schiacciata". La parola "pizza" deriva probabilmente da "pinsa" che è il participio passato del verbo latino "pìnsère" che significa: pestare, schiacciare, pigiare, frantumare, macinare, ridurre in poltiglia. Dallo stesso ètimo "pinsa" trae origine, con ogni probabilità, la parola "pinza", che è il nome del tradizionale dolce veneto dell'Epifania, dallo spessore piuttosto basso, ma è anche il nome di una schiacciata di farina di grano o di castagne, con aggiunta d'olio e cotta sotto la cenere.



SOPRA
Mosaico pavimentale Grotte Celloni

La pizza degli antichi Romani

La pizza era in auge anche ai tempi dell'antica Roma, ma veniva preparata e farcita in modo assai diverso da quello attuale e di quei tempi per noi così lontani ci sono rimaste alcune ricette ed anche i nomi allora usati per definire questo piatto.
Per quanto riguarda le ricette, ecco quel che si legge nel "Moretum" opera attribuita al grande storico e poeta latino Virgilio. In quell'opera si parla di un contadino che macina dei chicchi di grano, setaccia la farina ottenuta, la impasta con acqua, erbe aromatiche e sale e, dopo aver lavorato a lungo l'impasto con le mani, forma una focaccia rotonda, la schiaccia perché diventi sottile e la mette a cuocere sul focolare al calore della cenere.

In altra occasione il contadino pesta nel mortaio della menta, della ruta, del coriandolo, di semi di finocchio, del pepe, vi aggiunge del formaggio fresco, del miele e "garum" (la salsa di pesce caratteristica della cucina romana) e stende il tutto su un sottile disco di pasta di pane che pone a cuocere nel forno.
Sono due ricette molto interessanti per più aspetti. Mostrano, innanzi tutto, la preferenza dei Romani per le erbe aromatiche, il cui impiego era ben superiore a quello delle spezie (in questo caso semi di coriandolo e pepe), ma si vede anche che già duemila anni or sono i Romani conoscevano il pepe che arrivava loro dal lontanissimo Oriente per strade sconosciute, portato da carovanieri attraverso le montagne e venduto da una all'altra carovana fin che arrivava ai porti del Mediterraneo.
Già la presenza di questa spezia, per secoli la più diffusa a Roma e in Europa, ci fa capire come i Romani (naturalmente i ricchi) ricercassero sempre ingredienti preziosi e anche molto costosi e non hanno mai rinunciato ad alimenti e ingredienti che ritenevano buoni e interessanti.

La storia della pizza in epoca romana non si conclude con queste ricette, c'è, infatti, molto altro come vedremo nel prossimo mese.

La Mise en place delle feste

a cura della redazione



L'occasione delle festività natalizie può essere utile per cambiare e rinfrescare temporaneamente I tavoli e gli arredi di sala. Dal ristorante alla pizzeria d'asporto, ci possono essere tante gradevoli soluzioni per far sentire a proprio agio il cliente, magari mentre aspetta di assaggiare una pizza al piatto o mentre attende di portarle via. Una regola base però è quella di non esagerare con gli addobbi, molto spesso infatti possono risultare fastidiosi e il cliente potrebbe non apprezzare luci e rumori eccessivi. La decorazione del tavolo è molto importante: sì a decorazioni vegetali o floreali, attenzione però, quest'ultime non devono emanare profumi troppo intensi che rischierebbero di coprire i profumi dei piatti o delle bevande a tavola. Anche le candele sono ben accette, ricreano infatti un'atmosfera intima e di relax, molto apprezzata dalla clientela, non bisogna però esagerare: infatti come per le decorazioni floreali vanno escluse le candele profumate. La decorazione deve essere consona alla situazione, c'è diversità infatti tra una colazione in un rifugio in montagna, in una trattoria di paese o in un ristorante prestigioso, o una serata in pizzeria, e soprattutto queste devono essere funzionali all'occasione. Per un locale tradizionale è meglio utlizzare un tovagliato più tradizionale, mentre un locale dal gusto più moderno, può optare per il runner, I colori possono essere quelli delle festività (dall'immancabile rosso, ma anche il bianco e l'oro), attenzione però a non esagerare con le fantasie di Natale, potrebbero appesantire la visione d'insieme del locale e dare al cliente un senso di disagio. Il buon gusto suggerisce inoltre di scegliere tovaglie e tovaglioli tenendo conto dei seguenti fattori: la tinta di tovaglia e tovaglioli deve essere possibilmente in sintonia con l'arredamento e con i piatti, per esempio se i piatti sono disegnati a fiori, la tovaglia deve essere in tinta unita.

Ogni locale di ristorazione ha le sue tradizioni operative, ma anche per questo aspetto molto importante per qualificare l'ambiente ristorativo – di qualsiasi tipo e livello esso sia – esistono delle regole che è bene conoscere e che valgono tanto quanto per i ristorante che per le pizzeria. Il servizio di piatti è bene che sia complete e quindi fornito oltre che di piatti piani anche di fondi e di dessert (di vario tipo, forma e dimensione per le diverse esigenze). Nella ristorazione più classica servono anche la zuppiera, la legumiera, l'insalatiera, la salsiera, il piatto ovale da protata, le tazze da consommé, da caffè, da te con apposite teiera ecc , ma ogni ristoratore – e lo stesso vale per chi gestisce una pizzeria – sa bene quali sono le esigenze per un ottimo servizio ai clienti. Nell'alta ristorazione è consuetudine avere a disposizione diverse stoviglie a volte create ad hoc per la pietanza che si andrà a servire. Non è inoltre inconsueto trovare stoviglie di vetro come di altri materiali dedicati ad un singolo piatto in modo da valorizzarlo.

Pizzeria Reginella Antica Macina

Il Molino Scoppettuolo si pregia di avere fra i suoi prodotti, la linea pizzeria "reginella antica macina". Il punto di forza di questo farina è il ricco contenuto di fibre e germe di grano . Si rivela un prodotto eccellente che nella pizza esprime al meglio le caratteristiche che la contraddistinguono: leggerezza, delicatezza, fragranza e digeribilità.



MOLINO
SCOPPETTUOLO





Per ulteriori informazioni visitate il nostro sito www.molinoscoppettuolo.it

LE TENDENZE DELLE FESTIVITÀ 2017

E' importante conoscere quali saranno i colori e le fantasie che saranno predominanti nelle tavole delle festività 2017, proprio come nella moda o nel design, la vestizione di un tavolo può determinare un impressione di eleganza o di sciatteria in un locale. Il mercato offre tantissime soluzioni e proposte che rispondono a esigenze di praticità, igiene e buon gusto, fattori determinanti per un'adeguata accoglienza in sala. Cosa è meglio scegliere? Una tovaglia con decorazione natalizia o qualcosa con un gusto più moderno? Il menù è il biglietto da visita di un ristorante, come posso fare un'ottima impressione al cliente?



Due esperti del settore ci hanno dato un consiglio su quali sono le tendenze per il Natale 2017, abbiamo chiesto loro quali sono i colori e i gusti di queste feste.

Valentina Epifani di Dag Style, azienda leader per I Menù e gli accessori per la tavola e Mauro Littamè, di Ventidue, importante realtà internazionale che produce e commercializza tovagliato mono – uso.

Valentina Epifani "Nonostante i colori classici del Natale, come l'oro o il rosso, restino sempre degli evergreen, possiamo indicare il bianco come colore di tendenza per la mise en place di queste feste. Si abbina perfettamente agli stili di arredamento più attuali come il nordic style, caratterizzati dal minimalismo e dall'essenzialità. Anche le nuance naturali o marroni, come il sughero ad esempio, sono adatte per una tavola delle feste insolita e accattivante più adatta ai locali dallo stile industriale con accessori dai richiami vintage e retrò. Si può inoltre stupire apparecchiando con le tovagliette americane, senza utilizzare la classica tovaglia. Questa soluzione non solo salva la tovaglia dalle macchie e quindi dal fare un doppio lavoro, ma rende la mise en place più moderna e attuale. Ciò che conta è studiare il dettaglio e seguire una linea ben precisa. Non usare, ad esempio, il foglio plastificato per il menu speciale, ma investire su una carta pregiata. Trattandosi generalmente di un unico foglio o al massimo due, come porta menu per le feste consigliamo i formati piccoli e gestibili, come il mini menu o un A4 con inserto ad elastico."

SOTTO
Valentina Epifani







SOTTO
Mauro Littamè



Colori moderni e figure geometriche sono la tendenza delle festività natalizie 2017 anche per Mauro Littamè, di Ventidue: "Il Natale è un momento magico, anche a tavola, mai come quest'anno i colori e i gusti sono più moderni, e i motivi delle tovaglie festive sono molto più geometrici e lineari rispetto alle fantasie tradizionali. In ogni anno, in occasione del Natale presentiamo un catalogo con collezioni eleganti e originali e quest'anno abbiamo riscontrato un gusto verso colori meno tradizionali, dal grigio al verde, dal marrone all'argento. In particolare le linee Frozen, Astra, Chalet, Kaleido e Lumi giocano proprio sull'accostamento di questi colori a fantasie festive quadrate. Se dovessi riassumere in due parole la tendenza del Natale di quest'anno direi proprio modernità e geometricità.

a cura della redazione

Sprayleggero Curcuma spray

a base di olio extra vergine di oliva ha ricevuto il premio come

SPRAYLEGGERO®

Prodotto Italiano più Innovativo, ad Anuga 2017 a Colonia

COMPAGNIA ALIMENTARE ITALIANA S.p.A.
SVia Ponte Tapino 19 - 03030
Broccostella (Fr) Italy
Ph.: +39 0776 890775

www.sprayleggero.it

Un numero sorprendentemente alto di 289 prodotti è stato valutato e votato da una giuria composta di rivenditori, importatori, distributori e broker provenienti da tutto il mondo.
Sprayleggero Curcuma a base di olio extra vergine di oliva infuso con curcuma ha suscitato l'interesse della giuria grazie al suo nuovo modo di combinare uno dei condimenti nutraceutici di maggior tendenza con i benefici dell'olio extra vergine di oliva contenuto nell'innovativo sistema spray, completamente naturale, a marchio Mantova.
Intervistato su questo punto, Adriano Mantova ha spiegato:
"L'infusione della curcuma in olio extra vergine di oliva permette di ottenere una combinazione eccezionale di benefici salutistici e gastronomici.
Il nostro esclusivo processo permette di evitare l'inconveniente della sensazione sabbiosa che normalmente si avverte in bocca nei prodotti a base di curcuma, e il nostro sistema spray è l'unico in grado di consentire al consumatore di condire in maniera uniforme ogni piatto con una ridotta quantità di prodotto.
In altre parole, è un prodotto unico, non solo un condimento innovativo".



Emme come Molino, come Maestro, come Massari!



MOLINO DALLAGIOVANNA
Via Madonna del Pilastro 2
Gragnano Trebbiesense, PC

www.dallagiovanna.it

Il Maestro Iginio Massari non ha bisogno di presentazioni: istrione nel mondo dell'Alta Pasticceria, guru dei lievitati, insegnante nelle migliori scuole d'Italia e volto mediatico tra
i più amati. Dal 2017, il Maestro Massari e Molino Dallagiovanna hanno iniziato un percorso di collaborazione che ha già dato vita ad una nuova rivoluzionaria farina:
Rinfresco, per rinfrescare - appunto - il lievito madre. Un prodotto totalmente innovativo, ottimo anche nelle ricette dei grandi lievitati.
Durante il corso dell'anno, Molino e Maestro hanno dimostrato virtù e duttilità delle Farine Speciali Dallagiovanna, linea pasticceria.
Con il Maestro Achille Zoia, amico e collega storico, il Maestro Massari è stato nominato Dallagiovanna Ambassador ed è ora pronto per una nuova avventura con il molino emiliano.
MEET MASSARI è infatti il nuovo format per il 2018: tre incontri riservati esclusivamente ai professionisti italiani del settore - a Milano, Roma e Napoli - che uniranno la migliore pasticceria alle farine dei campioni, contornati da splendide location.
Da annotare è anche l'appuntamento alla prossima edizione di Sigep, Padiglione B5 Stand 069, dove verrà allestito un nuovo spazio dimostrazioni: un vero e proprio palco dove si avvicenderanno il Maestro Massari e gli altri Maestri del Gusto, per mostrare tecniche e lavorazioni in uno show-cooking continuo aperto al pubblico.
Per maggiori informazioni ed iscrizioni all'evento MEET MASSARI visitate il sito www.dallagiovanna.it; per provare tutte le Farine Speciali, le miscele senza glutine e lattosio, i mix professionali e l'inimitabile linea UNIQUA andate invece sul nostro negozio online www.shopdallagiovanna.it
Vi aspettiamo!



Vacanze invernali

Il turismo è ripreso alla grande e le montagne aspettano, ma anche le isole esotiche e le assolate spiagge caraibiche.

Sono tornati i tempi normali e anche se la lunga crisi economica ha lasciato strascichi non proprio piacevoli, tuttavia il turismo è ripreso alla grande. Quest'ultima estate ha, infatti, visto il record di turisti sia stranieri che italiani in tutte le località della penisola, dall'Alto Adige alle isole minori e ora siamo in attesa delle feste di fine anno per assistere ad un nuovo primato del turismo invernale.
Già gli operatori turistici stanno danno le prime indicazioni e le località di montagna restano una meta preferita. La vasta corona delle Alpi piemontesi, la Valle d'Aosta, il Trentino-Alto Adige, Cortina e le Dolomiti Bellunesi, l'Alto Friuli, con la Carnia, lo Zoncolan, Sella Nevea e le montagne attorno a Tarvisio, Piancavallo continuano a essere mete molto richieste.

di Giampiero Rorato

Anche l'Appennino ha la sua ben nota appetibilità e qui i nomi delle località che anche in questo inverno, neve permettendo, si animeranno, sono molti e qui facciamo alcuni nomi, fra i tanti molto belli, sparsi lungo le montagne della penisola: Campo Imperatore, Campo Felice, Roccaraso, Prati di Tivo, Pescasseroli, Pescocostanzo, l'Abetone, il Monte Amiata, la Sila, l'Aspromonte, l'Etna.
La richiesta c'è, sia per quanto riguarda alcune giornate tra Natale ed Epifania, che per le settimane bianche a gennaio e febbraio. Quello che si nota è che, salvo le solite eccezione – a Cortina d'Ampezzo, a Madonna di Campiglio, a Courmayeur si arriva da tutto il mondo – s'è andato sviluppando un turismo vicino casa, per cui i piemontesi si spostano preferibilmente nelle loro montane o in Val d'Aosta, i lombardi vanno a Livigno, Bormio, Ponte di Legno, Santa Caterina Valfurla e nelle altre località sciistiche della loro regione e così è per gran parte degli italiani che si sposteranno nelle feste di fine anno. E questo è un bene sia per l'immagine turistica dell'Italia che per l'economia del nostro Paese.



IN FOTO
Livigno

All'estero

Se per gli italiani scegliere dove trascorrere qualche giorno in montagna, visto il gran numero di località adatte, distribuite in tutta la penisola, non è per nulla difficile (ma attenzione a prenotare per tempo), cosa ben diversa è per chi vuole andare all'estero.
In questi ultimi tempi la situazione internazionale si è ancor più complicata e sono sempre più rari i turisti che scelgono i Paesi a sud del Mediterraneo – Marocco, Tunisia, Algeria, Libia, Egitto – così come quelli che scelgono la Turchia, attualmente poco gradita per più motivi. Nell'area mediterranea restano usufruibili la Grecia (ma è meta turistica soprattutto estiva, quindi pochissimo ricercata in inverno) e soprattutto Israele, perché in Terra Santa turisti e pellegrini sono molto più sicuri di tutti gli altri paesi del sud e dell'est del mar Mediterraneo. A Gerusalemme, a Betlemme, a Nazareth, infatti, per le feste natalizie c'è sempre il pieno di pellegrini e turisti provenienti da tutto il mondo e lo sarà anche quest'anno.
La Spagna resta una meta interessante, soprattutto l'Andalusia, con Siviglia, Cordoba, Granada, Cadice, Malaga; c'è qualche perplessità per la sempre attraente Barcellona, ma la politica locale sembra non aver preoccupato più di tanto i turisti. Parigi è sempre in auge, come Praga; un po' meno Londra per la storia della Brexit, anche se Londra ha tali attrazioni che è impossibile non andarci per chi ne ha il desiderio.
Fuori dall'Europa i Caraibi restano sempre un forte centro d'attrazione. Innanzi tutto Cuba, da vedere prima che cambi, ma interessanti anche la Giamaica, Santo Domingo, Costarica, la Colombia caraibica con la città di Cartagena dal fascino unico. Per l'area caraibica ci sono dall'Italia buoni voli aerei e laggiù alberghi, resort, villaggi di ogni dimensione ben attrezzati e ovunque si parla italiano.
Bene anche il Messico, soprattutto la penisola dello Yucatan, per un mare splendido, moderni villaggi turistici ed aree archeologiche ottimamente conservate come Chichen Itza.



Sempre in Sud America c'è l'attrazione del Brasile (Rio, Salvador de Baia, Recife, Natal) e in occasione delle feste ci sono molte prenotazione per queste località con ottime spiagge sull'Atlantico.
Infine l'Oriente: si stanno infittendo i viaggi verso l'Asia, a cominciare dalla Cina. Anche l'India, il Vietnam, la Birmania, il Laos stanno diventando molto interessanti per il turismo e da un po' di tempo anche il Giappone. Ma un viaggio in questi luoghi esige tempi più lunghi, almeno due settimane e anche in questi Paesi si hanno delle esperienze che non saranno dimenticate.
Un'ultima opzione, sempre interessante, è offerta dalle crociere: ce ne sono per tutti i gusti e tutte le tasche e ogni anno crescono coloro che le frequentano. In crociera, anche nel periodo delle feste, si possono visitare località che altrimenti sarebbe meglio evitare, come Istambul, città dai mille volti, perché è città greca e romana, con strade e palazzi genovesi e veneziani, ottomana e erdoganiana, con Santa Sofia, il più importante monumento architettonico della Turchia, nonostante abbia quasi 1500 anni, il Topkapi, che fu la residenza dei Sultani, la Moschea Blu, la Cisterna Basilica, il Corno d'Oro, la Torre di Galata, il magnifico palazzo Dolmabahhçe, il Gran Bazar. Città stupenda e misteriosa, punto d'incontro tra Europa e Asia:, Istambul resta una meta veramente imperdibile per ogni viaggiatore intelligente e curioso.



EUROPAIN PARIS

3-6 FEBBRAIO 2018
/ PARIS-NORD VILLEPINTE / FRANCIA

With love!
BAKE in PARIS

BAKERY
BOULANGERIE
Pâtisserie
Bakery
Taste & Flavor

RCS LYON 380 552 976 Documento non contrattuale - Crediti fotografici: © Getty Images - © Thinkstock

L'UNICO SALONE DELLA PANIFICAZIONE PASTICCERIA IN FRANCIA !

- **Oltre 500 espositori e marchi da 25 paesi**
- **Il Forum Europain** NOVITA'
- **Le ultime tendenze e tecniche** live
- **2 concorsi internazionali:**
  I Master della Panificazione - Il Mondiale delle Arti Dolciarie

IL VOSTRO PASS D'INGRESSO GRATUITO
SU **EUROPAIN.COM** CON QUESTO
CODICE D'INVITO **PPZEP**

europain.com



#europain

Nuovo !
Applicazione
Europain







Per ulteriori informazioni:
Saloni Internazionali Francesi
Tel.: 02/43 43 53 20
e-mail: mfornara@salonifrancesi.it



Biologico cercasi ma che sia italiano!

di Nives Piva

La legge italiana sui prodotti bio è la più severa del mondo. All'estero si è meno severi sulla presenza di pesticidi nei prodotti alimentari

Coloro che non vogliono pesticidi nel loro piatto sono un esercito che continua a crescere velocemente e i prodotti bio stanno riempiendo negozi specializzati e supermercati. A tal proposito il marchio "Vivi Verde" di Coop vale la metà dei ricavi dell'intera ortofrutta bio italiana. Addirittura Amazon, in collaborazione con "Natura Sì", grazie all'e-commerce, fa arrivare nelle case i prodotti bio nel giro di pochissime ore dall'ordinazione. Come ha riportato lo scorso luglio A&F di La Repubblica, "Barilla ha messo sul fuoco spaghetti e fusilli, ai sughi pronti ci pensa Saclà, intanto Granarolo cuoce burger di spinaci e Rio Mare si inventa una insalata di tonno. Tutto innaffiato dal vino delle Cantine Ferrari e caffè servito Kimbo". Tutto biologico, cioè senza pesticidi. Secondo Coldiretti, nel 2016 "13 milioni di italiani hanno acquistato almeno una volta alla settimana un prodotto biologico" Sempre nel 2016 "i consumi bio hanno confermato tassi di crescita stellari (+ 21%) a quota 2,7 miliardi, di cui 1,1 miliardi di scontrini pagati alle casse della Gdo e il resto disseminato tra negozi specializzati e mercati agricoli a km zero.

Sempre nello speciale de La repubblica, Christian Benna ci informa che "le 60 mila aziende italiane del settore, stima Assobio, esportano la bellezza di 1,6 miliardi di euro di prodotti all'anno."

In Italia i prodotti bio si trovano ormai quasi in tutti i supermercati: nelle Coop a giugno erano 480, in Esselunga 300, Carrefour ne presentava 250, Iper 235, Panorama 193, con un enorme aumento rispetto all'anno precedente.

Gli italiani, dunque, cominciano a privilegiare decisamente i prodotti biologici, sostenendo sempre più le aziende che li producono.

Ma che prodotti sono? Su questo tema è in atto un forte contenzioso dell'l'Italia con l'Unione Europea e con gli altri Paesi stranieri che producono il bio e il motivo è presto detto.



La presenza degli agrofarmaci

"Paesi come l'Italia, scrive Benna, hanno norme molto stringenti: chi oltrepassa la soglia, seppur per via accidentale da contaminazione dei campi, di 0,01 mg per chilo (un grammo di pesticida su 100 tonnellate di prodotto) non può fregiarsi dell'etichetta biologica. E addio certificazione. Quest'asticella fatica a imporsi in Europa proprio perché complicherebbe, e non di poco, la vita dei grandi trasformatori che importano gran parte delle materie prime."

Detta in soldoni, la realtà del biologico è la seguente: in Italia le leggi e i controlli sono severissimi e i prodotti bio italiani a marchio italiano sono sicuri e fidabili; quelli stranieri invece no perché, soprattutto i Paesi del centro e nord Europa, senza citare l'Est europeo, la Cina e gli stessi USA sono molto più tolleranti e le certificazioni bio sono date anche se la presenza dei pesticidi è più elevata che in Italia.

"Il che significa – ha affermato Roberto Pinton, segretario dell'Assobio – che una nostra azienda potrebbe ritrovarsi con una partita di zucchero bio made in Germany non conforme alle nostre regole e perciò il prodotto finale non godrebbe in Italia dell'etichetta bio. Altresì un olio spagnolo che ha valori limite molto più alti dei nostri avrebbe comunque tutto il diritto di finire sugli scaffali dei nostro supermercati", come olio biologico.



QUESTIONE DI GUSTO



Come conviene comportarsi

Questo argomento riguarda tutti, anche le industrie che producono alimenti biologici. Non basta che sull'etichetta di un prodotto sia scritto "biologico", perché i prodotti stranieri che si qualificano come biologici in Italia, salvo qualche eccezione, non lo sono per nulla.
Se, ad esempio, un pizzaiolo vuole presentare ai suoi clienti delle pizze bio deve stare attento alla materia prima impiegata: se è italiana, prodotta ed elaborata in Italia, l'etichetta bio ha un valore; se invece quella materia prima – farina, pomodoro, mozzarella, olio extravergine d'oliva, ecc. – proviene dall'estero, anche se acquistata dall'importatore come prodotto biologico, può avere valori di pesticidi o altri agro farmaci che la legge italiana non permette.
Non è per becero nazionalismo – dall'estero arrivano infatti molti prodotti meravigliosi – ma quando si tratta di biologico è bene essere attenti e, per sicurezza, fin che le leggi dell'Unione Europea e degli altri Paesi non cambiano, pretendere prodotti bio totalmente italiani.





Tutti i numeri de Il Campionato Europeo della Pizza 2017 e di Host

Il 19esimo Campionato Europeo della Pizza è tornato a Milano, in occasione di Host, il salone internazionale dedicato all'accoglienza, ai servizi e alle attrezzature per la ristorazione professionale.

Più di 60 pizzaioli provenienti da tutta Europa si sono dati appuntamento nel capoluogo meneghino per una delle competizioni più sentite e apprezzate da tutti i pizzalovers presenti ad Host. La manifestazione che si è svolta in due giornate, lunedì 23 e martedì 24 ottobre – ha visto la vittoria di pizzaiolo di Vercelli, Gianluca Concu della pizzeria Firmino a Cavaglià. La sua pizza "Firmino" con funghi Porcini, crema di zucca, spuma di zucchine, pomodorini confit, burrata e stracciatella, ha totalizzato 715 punti, il punteggio più alto ottenuto in questa edizione.

64 I CONCORRENTI REGISTRATI E 61 QUELLI CHE HANNO PARTECIPATO ALLA GARA.

- **12 giudici per la competizione** (Fabio Sebastiani e Angelo Silvestrini ai forni, al tavolo gli chef Carmine Leocata, Rudi Speranzoni, Domenico Petrosino , Luca Santoro e Loris Passarella, poi Elmo Fiscon, Pascal Poupon, Maurizio Gaccione, Pietro Creatore e Renato Romano, consulente e foodblogger per la ristorazione professionale).

- **L'ingrediente più utilizzato per la farcitura**, oltre al Pomodoro e alla mozzarella, è stata la zucca, con ben 13 concorrenti che hanno proposto questo ortaggio stagionale nei modi più svariati, dalle vellutate all'olio e anche come decorazione.

- **La fiera Host di Milano** che ha ospitato la manifestazione, è giunta alla sua 40esima edizione ed è stata visitata da più di **187mila visitatori provenienti da 177 paesi**. La vocazione internazionale di Host è data anche dal numero di espositori esteri (2165 espositori cui 843 stranieri), rispetto all'edizione precedente sia in termini di presenze che di aziende espositrici, il salone internazionale dedicato all'accoglienza e alla ristorazione professionale ha avuto un incremento del 24% in termini di visitatori

- Le nazioni rappresentate al 19esimo Campionato Europeo della Pizza sono state **Italia, Francia, Germania, Svizzera, Svezia, Spagna e Ungheria.**

- Il miglior concorrente straniero è stato il pizzaiolo francese Alain Michel, della pizzeria all'Imprevu di Remilly. La sua pizza preparata con la tecnica molecolare gli è valso il terzo posto in graduatoria.

- Più di 500 gli eventi che si sono svolti durante la kermesse milanese: dai Campionati Mondiali di Pasticceria alle kermesse dedicate al caffè, alla panificazione e alla cucina.

- Nel 2017 secondo Fipe più di 39 milioni di italiani hanno consumato almeno un pasto fuori casa, con un fatturato complessivo di 51 miliardi di euro e 325mila imprese coinvolte. Più del 40% delle aziende presenti alla fiera di Milano erano legate al comparto pane, pizza e pasta.

I primi dieci classificati in ordine di punteggi

CLASSIFICA	PUNTEGGIO	NOME E COGNOME	PIZZERIA	LOCALITÀ
1	715	CONCU GIANLUCA	FIRMINO	CAVAGLIA (VC)
2	699	GAGLIARDI ALESSANDRO	LA PICEA	LEVANTO (LS)
3	698	MICHEL ALAIN	A L'IMPREVU	RUMILLY (FRA)
4	696	DURANTE GIOVANNI	PIZZERIA MANUNO	BRESCIA (BS)
5	692	VITALE MICHELE	VALLE D'ITRIA RISTORAZIO-NE Snc di Vitale&Co	CISTERNINO (BR)
6	691	LA PORTA SALVATORE	IL BOSCHETTO	CASTELLI CALEPIO (BG)
6 aex equo	691	BARLETTA CARMINE	PIANETA PIZZA SAS	GHEDI (BS)
7	689	FURLANETTO FABIO	Hotel Amerikan	LIVIGNO (SO)
8	684	LOMBARDO DANIELE	Ale's Pizza	MARINA DI MASSA (MC)
9	682	VIOLA FABRIZIO	FIORE BLU	CAVEDAGO (TN)
10	676	MAZET ALEXANDRE	ATELIER DE FELIX /TIOUPIZZA	AUBENAS (FR)

Gli altri concorrenti in ordine alfabetico

PUNTEGGIO	NOME E COGNOME	PIZZERIA	LOCALITÀ
635	BADINI IVANO	Pizzeria Vesuvio	CASTEL ARQUATO PC ITA
538	BOLOGNA LEONARDO	Patatina	BOSCHETTO DI PILE AQ ITA
618	BONAZZA LUCA	L'Angolo Goloso	S. BIAGIO DI CALLALTA TV ITA
588	BOVE ANTONIO	Pizzeria Trevi	TREVIGLIO BG ITA
668	BOZAGHIAN AMIR	Vezzo	UMEA SWE ITA
616	CAPONE FRANCESCO	La Piazzetta	PASSO CORESE RI ITA
610	CAPONE FRANCESCO	Arte della Pizza	FRATTA MAGGIORE NA ITA
668	CASALE MASSIMO	Ristorante Pizzeria La Pastorella	BRESCIA BS ITA
601	CASPI REANNA	Jungle Pizza	FAVARO VENETO VE ITA
624	COSTABILE DAVIDE	Golfo di Napoli	BRESCIA BS ITA
553	D'ANGELO IOSÉ	La Rotonda	PIOVE DI SACCO PD ITA
558	DE FALCO FRANCESCO	Nuovo Ronche	PIAVON DI ODERZO TV ITA
647	DE VITTORIO LUIGI	La Pergola	CADEMPINO CH
575	FRAU GIUSEPPE	Loro Verde	BUSTO ARSIZIO VA ITA
644	GATTI KEVIN	Ale's Pizza	MARINA DI MASSA MS ITA
675	GIORDANO FRANCESCO	Serenella	BRESCIA BS ITA
605	GIULIANI FRANCESCO	Flash Da Zio Carmine	GATTINARA VC ITA

CAMPIONATO EUROPEO DELLA PIZZA

647	GUIDA MICHELE	*Vespucci*	CERNUSCO SUL NAVIGLIO MI ITA
542	INSA GALIANA CARINA	*La Forqueta*	MURO DE ALCOY SPAGNA
627	IORIO GIOVANNI	*Pizzeria da Giannino*	CARDITO NA ITA
674	IOVIENO ALFONSO	*Pizzeria Rosticceria Cristal 2.0*	VILLAGGIO BADIA BS ITA
652	KARAGAC SELCUK	*Pizza Mizza*	PARIGI FRA
565	LO TARTARO FLAVIO	*La vita è bella*	RONDA SPAGNA
641	LUZZI DOMENICO	*Fuoco Matto*	FIRENZE FI ITA
604	MACCARONE MICHELE	*Mami's*	COLORNO PR ITA
610	MATARAZZO MARIO	*Pizzeria Manuno*	BRESCIA BS ITA
673	MENNA GIUSEPPE	*Marechiaro*	MARINA DI CARRARA MS ITA
594	MENON SERENA	*Pizzaland*	FIUMICINO RM ITA
602	MICHEL LAURENT	*Pizza chez Lola*	ESCALQUENS FRA
601	MISSIATO ANTONINO	*S.A.S San Lorenzo*	BOEN SUR LIGNON FRA
636	MONACO PAOLO	*Ristorante La Corte*	SCHADENDORF GER
629	NARDIN DARIO	*Pizzeria Aurora*	TERRASSA PADOVANA PD ITA
607	PARISI VITO DONATO	*Da Pulcinella*	DIESSENHOFEN GER
639	PERCOCO FERDINANDO	*Rossopomodoro Rimini*	RIMINI RN ITA
625	PETTENI MARCO	*Fabbrica di Pedavena*	TREVIGLIO BG ITA
645	PITALI MATTEO	*Crazy Pizza*	CUNEO CN ITA
602	PULBERE VASILE	*Viper*	CITTADELLA PD ITA
642	RAIMONDO LAURENT	*La Diligence*	LÉPIN LE LAC FRA
598	SCURI GRAZIANO	*Al Caminetto*	MEZZOCORONA TN ITA
635	SEGATO DIEGO	*Rocca d'Asolo*	SAN VITO DI ALTIVOLE TV ITA
552	SOLIMAN MINA ESHAAK	*Bella Napoli SNC*	MILANO MI ITA
671	SPOSATO DOMENICO	*La Conchiglia*	LUGAGNANO DI SONA VR ITA
661	SZABADFI SZABOLCS	*Panificio Il Basilico*	BUDAPEST UNGHERIA
665	TONARELLI FEDERICO	*Ale's Pizza*	MARINA DI MASSA MS ITA
590	TUFO MASSIMO	*Magic Pizza*	THIENE VI ITA
625	UBERTI VIRGILIO	*Bar Pizz. Trat Leon Rampante*	PALAZZO PIGNANO CR ITA
547	VARGAS ALBUJA DIEGO LEONARDU	*La Picea*	LEVANTO LS ITA
641	VILLANI GIUSEPPE	*Pulcinella*	ISEO BS ITA
640	ZAJA MAURIZIO	*La Torretta da Mauri*	MONTICHIARI BS ITA
555	ZORZI GIANLUCA	*Camì*	BRESCIA BS ITA

Fotogallery



Gli istruttori della Scuola Italiana Pizzaioli a Milano



Il secondo classificato, Alessandro Gagliardi riceve il premio di Pizza e Pasta italiana



a sinistra il dott. Cuppone di Forni Cuppone, a destra Stefano Pistollato di 5 Stagioni



Il vincitore, Gianluca Concu



La giuria Al Campionato Europeo della Pizza



I concorrenti in gara



Michel Alain, il terzo classificato riceve il premio 5 Stagioni

Partner dell'evento:



















Giropizza 2018

Al via la gara di pizza a tappe più famosa più conosciuta dai pizzaioli. Quest'anno il Giropizza cambia formula, la manifestazione durerà tutto l'anno, infatti, la prima tappa della manifestazione per premiare la migliore pizza della casa comincerà a Riva del Garda il prossimo 4 febbraio e si concluderà a gennaio 2019.

LE PRIME TAPPE DELLA COMPETIZIONE:

Riva del Garda (TN) – Expo Riva Hotel
5 febbraio 2018
Rimini – BeerAttraction 19 febbraio 2018
Marina di Carrara, - Tirreno CT, 26 febbraio 2018

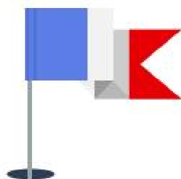
Nel corso dell'anno si aggiungeranno altre tappe alla manifestazione, ti invitiamo a controllare sulla nostra pagina facebook e sul sito www.pizzaepastaitaliana.it tutti gli aggiornamenti per le prossime gare.
Le iscrizioni sono già aperte, chiama subito e non perdere l'occasione di partecipare!

PRE SELEZIONI CAMPIONATO MONDIALE DELLA PIZZA 20 18

In previsione del Campionato Mondiale della Pizza (**Parma, 9 – 10 – 11 aprile 2018**) si svolgeranno le tappe di avvicinamento alla manifestazione che premia I migliori pizzaioli del mondo. Le pre selezioni del Campionato Mondiale della Pizza danno diritto di prelazione all'iscrizione, per i primi 3 classificati alla gara di pizza classica, inoltre la vittoria ad una delle pre – selezioni e vale come titolo di miglior pizzaiolo della propria nazione, inoltre il vincitore di tappa si iscriverà di diritto al Campionato Mondiale della Pizza. Le preselezioni saranno riservate solo ai concorrenti stranieri o ai pizzaioli che che risiedono all'estero.

Marsiglia – Food in sud, 29 gennaio 2018
Amburgo, Internorga, 12 marzo 2018
Shanghai, Hotelex, 27 e 28 marzo 2018











RESPONSABILE DIDATTICA E COORDINAMENTO ATTIVITÀ
David Mandolin

—

RESPONSABILE AREA TECNICA
Graziano Bertuzzo

—

COORDINAMENTO E SEGRETERIA
Donatella Dorigo
Cristina Mandolin
Patrizio Carrer
Caterina Orlandi

www.scuolaitalianapizzaioli.it

I nostri corsi

Per iscrizioni
0421 83 148
info@scuolaitalianapizzaioli.it

Programmazione corsi 2018

SEDE NAZIONALE

CERTIFICATO N. IT11/0050



CAORLE

CORSI BASE IN PARTENZA

dal **8** *al* **12 gen.** ENGLISH VERSION
dal **15** *al* **18 gen.**
dal **12** *al* **16 feb.**
dal **5** *al* **9 mar.**

info
0421.83.148

Responsabile area tecnica



GRAZIANO BERTUZZO

Master Istruttori PFC



MAURO PASINI

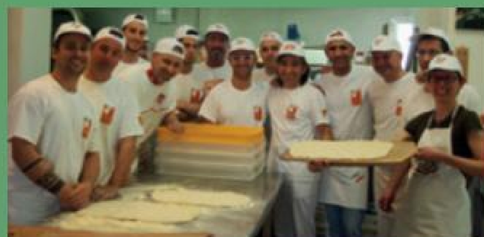


ANGELO SILVESTRINI

CORSI *di* SPECIALIZZAZIONE

iscrizioni 0421.83.148
INFO@SCUOLAITALIANAPIZZAIOLI.IT

Dedicati ai professionisti che intendono approfondire le proprie conoscenze su specifiche tipologie di impasto e che si svolgono nel corso una o due giornate.



PIZZA IN PALA

SEDE NAZIONALE - *Caorle*
22 gennaio
26 febbraio
12 marzo

PALA PIZZA GIMETAL – *Montale PT*
22 gennaio
19 febbraio
19 marzo



PIZZA IN TEGLIA

SEDE NAZIONALE - *Caorle*
23 gennaio
27 febbraio
13 marzo

PALA PIZZA GIMETAL – *Montale PT*
24 gennaio
21 febbraio
21 marzo

CORSI tenuti da **MASTER ISTRUTTORI** con Percorso Formativo Certificato

Toscana

PISTOIA - C/O PALA PIZZA GIMETAL

CORSI BASE IN PARTENZA

dal 15 al 19 gen.

dal 12 al 16 feb.

dal 12 al 16 mar.

info
0421.83.148



SANDRO BATZELLA   ALESSANDRO GATTI   PINO FERRARO

Lazio

ROMA - OSTIA
ROMA C/O ALICE ACADEMY

CORSI BASE IN PARTENZA

dal 8 al 19 gen.

dal 26 feb. al 9 mar.

dal 19 al 30 mar.

info
06.56.99.232
347.49.68.426



GIANLUCA PROCACCINI

Lombardia

COMO

CORSI BASE IN PARTENZA

dal 15 al 20 gen.

dal 22 al 23 gen. CORSO LIEVITO MADRE

dal 12 al 16 feb.

info
02.96.48.91.42
340.42.57.917



MARIO SIGNORILE

Veneto

PADOVA C/O SIRMAN

info
0421.83.148
347.68.10.71



FABIO SEBASTIANI

Veneto

BELLUNO

CORSI BASE IN PARTENZA

dal 15 al 19 gen.

info
339.33.43.905



LUCA GACCIONE

Puglia

ALBEROBELLO - BARI
C/O ISTITUTO ECCELSA

info
080.246.1249





ROSA CASULLI

Liguria

LA SPEZIA

CORSI BASE IN PARTENZA

dal 19 al 23 feb.

info
328.31.44.633



RICCARDO LA ROSA

GENOVA

info
329.91.17.077



ROBERTO DE SANTIS

Emilia Romagna

RIMINI

CORSI BASE IN PARTENZA

dal 15 al 19 gen.

dal 26 feb. al 3 mar.

info
0541.39.42.31
347.97.19.204



PAOLO ROSSINI

PARMA

CORSI BASE IN PARTENZA

dal 15 al 20 gen.

dal 19 al 24 feb.

dal 19 al 24 mar.

info
339.12.38.593



SALVATORE SALVIANI

RAVENNA

info
339.18.00.810



LUIGI TIMONCINI

CORSI tenuti da MASTER ISTRUTTORI con Percorso Formativo Certificato

Piemonte

CUNEO

CORSI BASE IN PARTENZA
dal 15 al 19 gen.
dal 12 al 16 feb.

info 347.71.89.220



PIETRO AMATRUDA

ALESSANDRIA

info 348.79.51.419



PAOLO ABBIATI

Campania

SALERNO

CORSI BASE IN PARTENZA
dal 22 gen. al 2 feb.
dal 19 feb. al 2 mar.

info 339.23.16.342



MICHELE CROCCIA

Abruzzo

TERAMO

info 389.68.15.179



GIANNI POMPETTI

L'AQUILA

CORSI BASE IN PARTENZA
dal 19 al 23 feb.
dal 26 al 30 mar.

info 339.79.19.152



GIULIANO BUCCI

Lazio

ROMA - NETTUNO

info 06.98.84.90.78
393.40.81.314



VALERIO FINUCCI

NORMA - LATINA

CORSI BASE IN PARTENZA
dal 22 gen. al 5 feb.
dal 26 feb. al 9 mar.
dal 27 mar. al 6 apr.

info 0773.35.46.21
328.66.83.860



FILIPPO MARINI

Friuli Venezia Giulia

TRIESTE

info 339.73.61.243



MARCO LAVISTA

Master Istruttori PFC

VERONA

info 347.25.82.689



GIUSEPPE CONTE

c/o Love it

info 347.222.83.20



GIORGIO SABBATINI

CORSI *in altre* CITTÀ D'ITALIA

NAPOLI



UMBERTO FORNITO
0421.83.148

VICENZA



CLAUDIO PERRONE
0444.34.15.55
347.32.21.890

MANTOVA



IVAN SANFELICI
0376.655.737

COLLABORAZIONI

info 0421.83.148

MODENA c/o


BRESCIA c/o


MANTOVA c/o


c/o


VERONA c/o


PISTOIA c/o


FIRENZE Reggello c/o


TREVISO c/o


PADOVA c/o


ROMA c/o


DIETRO UNA GRANDE RICETTA C'È SEMPRE UN GRANDE POMODORO.

È la passione che guida l'eccellenza in cucina. Lo sai tu e lo sa anche Mutti che ti garantisce il gusto autentico dei pomodori appena colti, 100% italiani, maturati al caldo sole estivo e curati in ogni fase della filiera produttiva. Mutti mette a tua disposizione Pelati, Passate, Polpe e Concentrati per offrirti prodotti sempre adatti a ogni tua ricetta.





Professional

Scopri di più su: professional.mutti-parma.com